BEKÜLDŐ
LastGroove

ON
2013.03.01

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffinok



A muffinok könnyen elkészíthető és jól kinéző harapnivalók, amelyeket egész csoporttal együtt készíthetünk közös fogyasztásra vagy egy különleges alkalomra.

Az alábbi recept a hagyományos angol cupcake-ek elkészítésére vonatkozik.

Hozzávalók

- 200 g lágy vaj
- 1 teáskanál vaníliaesszencia vagy vaníliás cukor
- 200 g cukor
- 3 vagy 4 tojás
- 200 g liszt, sütőporral keverve.

Recept

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.

Helyezzünk papírkosárkákat a muffin-sütőformákba.

Keverőgéppel habosítsd fel a vajat, a vaníliát/vaníliás cukrot és a cukrot.

Adja hozzá a tojásokat – egyenként*.

Fokozatosan adagolja hozzá a lisztet, közben folyamatosan keverve.

Ha a tészta túl sűrűnek tűnik, adj hozzá egy kis tejet.

*Először felverhetjük a tojásfehérjét, majd fokozatosan hozzáadhatjuk a tésztához – így a kész sütemények könnyebb állagúak lesznek. Ez azonban megnehezíti a csoportos sütést.

Töltsd meg a papír formákat 1/3-ig teáskanál segítségével.

Tedd a sütőbe kb. 15–20 percre.

Cukormáz

MEGKÖVETT CUKORMÁZ.

A kemény cukormáz elkészítéséhez a következőkre lesz szükséged:

- 200 g vaj
- 400 g porcukor
- néhány evőkanál tej

Elkészítés:

- Verjük habosra a vajat, amíg megpuhul
- Adjunk hozzá a porcukor felét, és keverjük addig, amíg össze nem áll
- Adja hozzá a maradék porcukrot, és keverje addig, amíg össze nem áll
- Ha a massza túl kemény, adj hozzá egy kis tejet
- Színes por elkészítéséhez adj hozzá megfelelő mennyiségű élelmiszer-színezéket.

HAGYOMÁNYOS CUKORMÁZ.

A hagyományos cukormáz elkészítéséhez a következőkre lesz szükséged:

- 200 g porcukor
- Néhány evőkanál meleg víz

Elkészítés:

- Keverd össze az összetevőket, amíg sima masszát nem kapsz.
- Szükség esetén adjunk hozzá porcukrot vagy vizet

Ha ízesített cukormázat szeretnél, a következő lehetőségek közül választhatsz:

- cseréld ki a vizet (vagy a víz egy részét) citromlére
- Adjon hozzá egy teáskanál vanília- vagy más aromát.

Díszítés

Díszítsd a muffinokat mindenféle dologgal:

- gyümölcsökkel

- mandulával vagy kókuszdióval
- színes cukorkákkal
- színes cukormázzal
- gyöngyökkel, rózsákkal, ehető levelekkel stb.

Muffin-akciók

Az YS találkozó során. Az integráció és a kreatív foglalkozások keretében.

A muffinokat közösen süthetjük a csoporttal, vagy hozhatunk kész muffinokat, és azokat díszíthetjük közösen a csoporttal.

Gyülekezeti rendezvény, amelyhez az YS saját kezűleg készített muffinokkal járulhat hozzá.

A muffinok részét képezhetik egy kiválasztott YS-projekt javára szervezett adománygyűjtő akciónak.

A muffinok kreatív meghívóként is felhasználhatók egy egyház vagy egy YS-csoport által szervezett találkozóra.

A muffin ünnepe

Március 30-án ünnepeljük a Muffin Világnapját.

Weitere Informationen

Kategóriák
Játékok és foglalkozások

Címkék
Recept

Kor
Nincsenek elérhető adatok.

A résztvevők száma
1–20

Biblia
Ez az információ hiányzik.

Időtartam
Nincsenek elérhető adatok.

Anyag
Szinte erőfeszítés nélkül

Fájl letöltés
Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Kategóriák
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Időtartam
Anyag

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/hu/wiki/art/muffinok