



MINI-GÂTEAUX ET BISCUITS

Mini-Gâteaux et Biscuits:
200 recettes pour les mini-gâteaux
enchanteur dans un livre de cuisson

Reproduction, la traduction, la transformation ou des actes similaires à des fins commerciales et la revente ou d'autres publications ne sont pas autorisées sans la permission écrite des auteurs.

Copyright © 2016 – Bernhard Long

Tous droits réservés.

Contenu

Gâteau de fée

[Oreo gâteau de fée avec nougat et chocolat-Tuff](#)

[Bienenstich Cupcake](#)

[Tournesol fée gâteau](#)

[Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de framboise et de sauce au chocolat](#)

[Pistache Gâteau de fée](#)

[Gâteau citron fée à la framboise au beurre](#)

[Gâteau de noix de coco avec glaçage à la vanille Fée](#)

[Chocolate Lovers gâteau de fée](#)

[Red Velvet gâteau de fée avec des tufs meringue](#)

[Forêt Noire gâteau de cerise Fée](#)

[Oreo Choco gâteau de fée de fromage](#)

[Black Bottom gâteau de fée](#)

[Gâteau de fée avec de la crème de framboise et noix de coco meringue](#)

[Petit gâteau de chocolat](#)

[Vanille gâteau de fée avec fromage à la crème de framboise](#)

[Key Lime-fée gâteau](#)

[Gâteau au fromage Fée avec sablés](#)

[Massepain gâteau de fée](#)

[Gâteau de fée avec du cacao meringue](#)

[Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de cassis de chocolat blanc](#)

[Gâteau au chocolat de fée à la framboise meringue au beurre](#)

[Gâteau au chocolat de fées avec meringue](#)

[Gâteau au chocolat de fées avec bleuets Masso à dierpone crème](#)

[Cerise caramel Gâteau de fée](#)

[Mini-ABC gâteau de fée avec du massepain](#)

[Printemps gâteau de fée avec des fleurs](#)

[Moutons, des lapins et des poulets comme un mini gâteau de fée](#)

[Gâteau Stollen-fée avec fromage à la crème frosting-](#)

[Colorful gâteau de fée avec capuchon de crème et perles](#)

[Buttercream gâteau cupcake](#)

[Cupcake de meringue](#)

[Cupcake avec des noix et fruits séchés](#)

[Vanille petit gâteau décoré avec des fleurs](#)

[Banana gâteau de fée de meringue](#)

[Gâteau au chocolat de fées avec mascarpone hotte](#)

[Strawberry fée gâteau](#)

[Gâteau au chocolat de fée avec le remplissage de la vanille](#)

[Elderflower fée gâteau](#)

[Gâteau aux carottes avec des fleurs Fée](#)

[Gâteau au chocolat et pistache Fée](#)

[Mini gâteau de fée avec des cerises sur les tiges](#)

[Carrot cake aux fraises Fée](#)

[Banana gâteau Fée avec couleur arrose](#)

[Gâteau aux fraises de fée avec des fleurs de fraises](#)

[Gâteau de petit gâteau avec blanc d'oeuf battu, de cassis et de pavot](#)

[Gâteau de fée avec des faces de singe drôle](#)

[Gâteau de fée que Calendrier de l'Avent](#)

[Gâteau de fée à la crème de noix de coco et de noix de coco flocons](#)

[Gâteau d'été Fée avec des fleurs de sucre](#)

[Cupcake dans la préservation de pot avec rubans](#)

[Arbre de Noël Cupcake](#)

[Marbre fée gâteau](#)

[Mini gâteau de fée avec du fromage à la crème et au citron](#)
[Gâteau au chocolat au rhum avec du chocolat noir dôme Fée](#)
[Gâteau de fée avec des vermicelles colorés](#)
[Gâteau de noix de coco avec Fée de chaux](#)
[Gâteau d'anniversaire avec bougies](#)
[Fée gâteau de Pâques avec des carottes massepain](#)
[Cupcake à la pomme et l'argousier](#)
[Chocolat cupcake à la crème et Cassis](#)
[Petit gâteau avec la crème fouettée et couleur arrose](#)
[Coconut gâteau de fée avec mascarpone capot et arrose](#)
[Chocolat Wintry fée gâteau](#)
[Fée calendrier gâteau de l'avent](#)
[Gâteau au chocolat de fée avec des pétales de roses forme](#)
[Noir et blanc gâteau de fée](#)
[Gâteau féérique Noël avec des étoiles](#)
[Litchi petit gâteau à la crème de rose](#)
[Ginger Carotte Cupcake](#)
[Gâteau de fée avec des groseilles](#)
[Gâteau de noix de coco remplie de fées avec une crème anglaise](#)
[Gâteau de fée avec de la crème de fraise](#)
[Cupcake café avec crème à la vanille](#)
[Gâteau de fée pour Noël](#)
[Gâteau de fée après Art Schwarzwälder](#)
[Fraise gâteau mini de fées avec fromage à la crème](#)
[Fée gâteau de Pâques avec des lapins en pâte d'amande](#)
[Gâteau de meringue avec des mûres et le zeste de lime Fée](#)
[Biscuits aux framboises avec le gingembre et vanille](#)
[Peanut Chocolate fée gâteau](#)
[Biscuits et gâteau aux amandes avec de la dentelle à la vanille Fée](#)

[Pomme cannelle fée gâteau](#)

[Cappuccino gâteau de fée avec la patate douce](#)

[Double gâteau à la crème d'arachide Fée Philadelphie](#)

[Caramel de gingembre Gâteau de fée](#)

[Lemon gâteau au yaourt à la crème de meringue Fée](#)

[Gâteau de fée avec ganache au chocolat et au Chili](#)

[Gâteau de fée avec de la crème d'abricot au chocolat blanc](#)

[Cranberry_punch-fée gâteau](#)

[Plum Fairy gâteau](#)

[Gâteau Oreo Fée avec mascarpone garniture](#)

[Banana Sesame fée gâteau](#)

[Rempli gâteau au chocolat de babeurre avec mascarpone garniture Fée](#)

[Gâteau de carottes-Fairy avec des œufs de sucre](#)

[Chocolate cupcake Spitzhut](#)

[Gâteau de fée de cassis meringue au beurre](#)

[Gâteau de fée à la crème et les pistaches de mascarpone chaud](#)

[Gâteau de fée avec de la crème de beurre d'arachide et d'arachides grillées](#)

[Gâteau de fée avec des framboises et fromage à la crème à la pistache](#)

[Gâteau de fée avec de la crème de cerise garniture](#)

Biscuits

[De noix de coco et de vanille biscuits aux framboises](#)

[Biscuits de cerises de la Forêt-Noire](#)

[Jambon et fromage biscuits](#)

[Chocolat et biscuits de noix de coco](#)

[Biscuits farcis avec de la gelée de fruits rouges et crème](#)

[Viennois Sacher-biscuits](#)

[Biscuits au fromage avec pâte d'amande et d'abricot sauce](#)

[De noix de coco et de banane biscuits avec sauce au chocolat](#)

[Courgettes et des biscuits de citron](#)
[Biscuits à l'avoine Apple](#)
[Gâteau biscuits en marbre avec de la crème au chocolat garniture](#)
[Fudge Biscuits Choco-](#)
[Biscuits Pina Colada](#)
[Rhubarbe et cannelle biscuits à la crème et le sucre à la cannelle](#)
[Lemon biscuits de graines de pavot](#)
[Biscuits au caramel aux noix](#)
[Biscuits de raisin de chocolat](#)
[Biscuits aux bleuets](#)
[Biscuits aux arachides](#)
[Cappuccino biscuits fourrés à la crème au chocolat](#)
[Biscuits pralinés avec Vanillestreusel](#)
[Biscuits Stracciatella](#)
[Cookie Monster-biscuits](#)
[Hack biscuits avec des légumes](#)
[Biscuits de bananes Blueberry.](#)
[Rhubarbe et chaux biscuits à la vanille](#)
[Épinards et ricotta pâtisseries](#)
[Biscuits de meringue avec BlackBerry.](#)
[Mangold et biscuits ricotta avec les pommes de terre](#)
[Biscuits de prune avec des graines de sésame et le babeurre](#)
[Biscuits asperges avec une trempette aux herbes et jambon](#)
[Carotte et d'amandiers biscuits à la pomme et le babeurre](#)
[Cerise et biscuits oranges de blé entier](#)
[Biscuits de citrouille noix](#)
[Biscuits de fraises](#)
[Biscuits de potiron au fromage](#)
[Biscuits aux pépites de chocolat](#)

[Pâtisserie de fromage de chèvre](#)
[Biscuits avec le glaçage et arrose](#)
[Cranberry biscuits](#)
[Ramson biscuits au thon](#)
[Les légumes et les biscuits au fromage](#)
[Biscuits jambon avec du fromage, des herbes et fromage cottage](#)
[Noyer biscuits au miel](#)
[Cassis et de vanille biscuits](#)
[Salami biscuits de pizza](#)
[Ricotta biscuits aux framboises](#)
[Les cookies Apple avec du sirop d'érable](#)
[Banana-Fraise Biscuits](#)
[Tomate et fromage biscuits](#)
[Hérisson Muffin avec amandes effilées et glaçage au chocolat](#)
[Hack biscuits avec des pois et du fromage](#)
[Biscuits de Tiramisu](#)
[Biscuits au citron](#)
[Biscuits de fruits](#)
[Stollen-biscuits](#)
[Biscuits aux pépites de chocolat](#)
[Kale-biscuits](#)
[Biscuits cerise avec arrose](#)
[Espresso biscuits aux noisettes](#)
[Biscuits de café avec la banane](#)
[Banane et noisette biscuits](#)
[Biscuits à la crème à la vanille](#)
[Biscuits d'ananas avec la noix de coco](#)
[Biscuits à l'avoine avec des fruits](#)
[Biscuits de maïs](#)

[Biscuits amaretti de bananes avec Topping](#)
[Tzatziki biscuits avec de la salade](#)
[Biscuits aux noix de cerises et de yogourt à la vanille](#)
[Biscuits de noix de canneberge](#)
[Biscuits Orange avec le babeurre](#)
[Chocolat et biscuits de noix de coco à la crème à la vanille](#)
[Biscuits parmesan au pesto](#)
[Biscuits avec le glaçage chocolat et les haricots](#)
[Biscuits pistaches](#)
[Carotte et de pavot biscuits de semences](#)
[Apple et chocolat biscuits](#)
[Biscuits au chocolat Mini avec Smarties colorés](#)
[Biscuits après Schwarzwälder Art](#)
[Asperges et fromage biscuits](#)
[Biscuits au chocolat avec du chili](#)
[Biscuits à la menthe](#)
[Biscuits de pain d'épice avec du vin chaud](#)
[Biscuits au chocolat avec des noix de macadamia](#)
[Biscuits au chocolat avec crème](#)
[Olives et biscuits feta avec le babeurre](#)
[Quark biscuits aux fraises](#)
[Biscuits Pizza](#)
[Pommes de terre et lard biscuits avec du fromage et de persil](#)
[Rhubarbe et vanille biscuits](#)
[Biscuits au caramel](#)
[Biscuits avec toile d'araignée pour Halloween](#)
[Surimi biscuits au parmesan](#)
[Biscuits au chocolat blanc](#)
[Biscuits de Plum](#)

[Datteln biscuits cerises](#)

[Kiwi biscuits au chocolat blanc](#)

[Biscuits aux herbes Mini avec des oignons frits](#)

[Biscuits noyer avec Roquefort](#)

[Linguine biscuits alla carbonara](#)

Gâteau de fée

Oreo gâteau de fée avec nougat et chocolat-Tuff

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

100 grammes de "Oreo" -Kekse (biscuits en Amérique du Nord aux pépites de chocolat avec crème à la vanille)

150 grammes de beurre mou

150 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

3 cuillères à soupe de lait

225 grammes de sucre en poudre

35 grammes de cacao

400 grammes de crème double

80 grammes Nougat (masse tranchable)

200 grammes de chocolat noir

2 cuillères à soupe de vermicelles de chocolat

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

Placez les tasses de papier de cuisson dans les puits d'une moule à muffins (12 puits). "Oreo" -Kekse crumble finement avec vos doigts. Préchauffer le

four (four électrique: 175 °C / convection: 150 °C).

Beurre, le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse 4-5 minutes avec le fouet de l'appareil d'agitation. Incorporer les œufs un par un. La farine et la poudre à pâte, mélanger avec le lait. Biscuits replient. Mélange de pâte dans les moules et cuire au four pendant 20-25 minutes dans le four tubulaire. Retirer les biscuits et laisser refroidir.

De sucre en poudre et le cacao mélange dans un bol. Fromage à la crème et de tout partager avec le fouet de la machine de mélange de sorte que le. Incorporer 3 minutes crémeux. Nougat avec agitation. Dans une poche à douille et remplissez injecter un Tuff sur les biscuits. Esprit. Mieux, une nuit 5 heures, par refroidissement.

Hacher grossièrement le chocolat, faire fondre dans l'eau chaude et donc le. Laisser refroidir 30 minutes. Incorporer entre les deux. Biscuits Coat avec du chocolat et saupoudrer de paillettes de chocolat. Laisser sécher.

Bienenstich Cupcake

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

175 grammes 200 grammes douce + mous + 25 grammes de beurre

150 grammes de sucre 100 grammes +

1 pincée de sel

1/2 citron bio (zeste)

3 œufs (taille M)

100 grammes de yogourt faible en gras

75 grammes de poudre d'amandes (sans la peau)

150 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

160 grammes de "Marshmallow Fluff" (verre)

125 grammes de amandes effilées

2 cuillères à soupe de miel

4 cuillères à soupe de crème à fouetter

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Poche à douille

La séquence de préparation

Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C). Papierbackförmchen mis dans les puits d'un plateau de cuisson muffin (12 puits).

Pour la pâte 175 g de beurre, 150 g de sucre, 1 pincée de sel et le zeste de citron avec le fouet de l'appareil d'agitation à la. Incorporer 5 minutes jusqu'à consistance mousseuse. Seuls les oeufs simples, puis incorporer dans le yaourt. Poudre d'amandes, la farine et la poudre à pâte. Incorporer dans le mélange oeuf-sucre. Alliant dans les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule. Soulevez des puits et laisser refroidir.

Pour la garniture 200 grammes de beurre avec le fouet de l'appareil d'agitation à la. Incorporer 5 minutes jusqu'à consistance mousseuse. Cuillère à soupe "Marshmallow Fluff" avec agitation. Chaque petit gâteau coupé un couvercle. Remplissez le beurre de guimauve dans une poche à douille avec un milieu Lochtülle. Sur la Fée chaque gâteau un gros pois Splash. Couvrez, mettez et appuyez légèrement. Environ 30 minutes au frais.

Pour la garniture d'amandes effilées dans une poêle sèche jusqu'à coloration dorée tout en tournant le rôti, enlever. 100 grammes de sucre caraméliser sur feu doux. Seulement 25 grammes de beurre et de miel, tout en remuant, puis ajouter la crème. Ébullition court. D'amandes effilées Mix. Almond Caramel encore enrobé à chaud sur le gâteau de fée. Laisser sécher.

Tournesol fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

3 œufs (taille M)

150 grammes de douces + 175 grammes de beurre ramolli

2 cuillères à soupe + 100 grammes de sucre

125 grammes de farine

50 grammes de poudre d'amandes (sans la peau)

1 cuillère à café de poudre à pâte

2 cuillères à soupe de cacao

12 boules "Rondnoir" (ou Ferrero "Rocher")

150 grammes de sucre en poudre

75 g de vanille yaourt

1-2 cuillère à café de curcuma

12 moules en papier (à 5 cm de diamètre)

Poche à douille avec un (7 mm de diamètre) de bec

La séquence de préparation

Préchauffer le four (four électrique: 200°C / convection: 175°C).
FaüSéparez les oeufs r la pâte. 150 grammes de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre et les jaunes d'oeufs au fouet l'appareil d'agitation à la. Incorporer 4 minutes jusqu'à consistance mousseuse. Batre les blancs d'oeufs en neige, laissez-le saupoudrer 100 grammes de sucre. La farine, les amandes, la poudre à pâte et le mélange de cacao, remuez brièvement dans la crème au beurre-oeufs. Incorporer les blancs d'oeufs battus.

Cas de papier dans un magasin de gâteaux jeu Fairy (12 puits). Mélanger la pâte à l'intérieur. Chaque 1 scoop »Rondnoir" sur le plateau et appuyez légèrement. En sorte que le four chaud. Cuire au four 20 minutes. Fée gâteau ainsi. Comptez 10 minutes sous forme de repos, puis retirer et laisser refroidir.

Pour la crème au beurre de 175 grammes de beurre et de sucre en poudre avec le fouet du batteur jusqu'à consistance mousseuse. Yaourt agitant progressivement. Crème avec un peu de jaune de curcuma. Verser dans une poche à douille avec une douille cannelée ou Lochtülle. Autour des boules de chocolat qui éclaboussent partout toutes les 2 rangées de pétales. Gâteau de fée que décorer avec des abeilles massepain.

Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de framboise et de sauce au chocolat

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes + 50 grammes de chocolat noir

125 grammes de beurre

200 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

200 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

50 grammes de crème fouettée

12 Framboises

300 grammes + 300g de crème double

100 grammes de sucre en poudre 100 g +

6 cuillères à soupe de jus de betterave

La séquence de préparation

L'autre dans le puits d'une moule à muffins Set 2 chacun moules en papier (12 puits). Préchauffer le four tubulaire (cuisinière électrique: 175°C / convection: 150°C). 150 grammes de côtelette de chocolat grossièrement. Avec le beurre dans heißFaire fondre le bain d'eau en feu doux tout en remuant. Déposer dans un bol, laisser refroidir légèrement. Sucre, le sucre vanillé, 1 pincée de sel et l'oeuf et mélanger. La farine et la poudre à pâte et mélanger brièvement.

Mélanger la pâte dans les ramequins. Dans le tube four chaud cuire 20-25 minutes. Retirer et laisser refroidir.

Pour la sauce au chocolat émincer 50 grammes de chocolat. Faire fondre avec la crème dans l'eau chaude sur feu doux tout en remuant et laisser refroidir légèrement, puis réfrigérer.

Lavez les framboises éventuellement brièvement et doucement sécher. Les 300 grammes de fromage à la crème, 100 grammes de sucre en poudre et 3 cuillères à soupe de jus de betterave avec le fouet de l'appareil d'agitation selon la sorte. Emplacement 2 minutes. La crème dans une poche à douille avec une étoile basculer grande remplissage. En tout Muffin injecter un Tuff. Peu de temps avant de servir avec une framboise et de sauce au chocolat décorent.

Pistache Gâteau de fée

Ingrédients pour 24 gâteau de fée

2 Bio-chaux

6 œufs (taille M)

250 grammes + 50 grammes de pistaches propagation (verre)

150 grammes de sucre

2 c vanille

100 ml d'huile neutre (par ex.B. tournesolsöl)

1 pincée de sel

1/2 litre de lait de

500 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

250 grammes de douces + 250 grammes de beurre mou

50 grammes + 100 grammes de sucre glace

de sorte que le. 2 cuillères à soupe de pistaches

25 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

Régalez 12 moules en papier dans les puits d'un plateau de cuisson muffin (12 puits). Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C). Lime heiß ABSPülen, Pat sec et râper le zeste finement. 1 coupe de chaux dans la moitié, presser. Lime peau et le jus de lime 2 cuillères à soupe d'œufs, 250 grammes de propagation de la pistache, le sucre, le sucre vanillé, l'huile, 1 pincée de sel et le lait mix. Mélanger la farine et la levure

dans un bol à mélanger. Le mélange pistache oeuf tout en agitant brièvement.

Mélanger la moitié de la pâte dans les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Biscuits ainsi. Laisser refroidir pendant 5 minutes. De lever les ramequins, laisser refroidir. D'autres mettent cas de papier dans le bac de cuisson muffin. Reste verser dans la pâte. De même, faire cuire et laisser refroidir.

Pour le glaçage vert tendre de 250 grammes de beurre et 50 g de sucre en poudre avec le fouet de l'appareil d'agitation à la. 15 minutes de pas crémeux. 50 grammes de pistaches répartis Remuer brièvement à la fin. Avec une cuillère à crème glacée 12 balles formes. Situé sur 12 biscuits.

Pour les blanc glaçage 250 grammes de beurre et 100 g de sucre en poudre de sorte que le. 15 minutes de pitch épaisse et crémeuse. Aussi avec la forme de cuillère à crème glacée 12 balles et de mettre sur les 12 biscuits restants. Pistaches côtelette, saupoudrer le gâteau de fée. Esprit. 1 heure au frais.

Gâteau citron fée à la framboise au beurre

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

250 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

3 oeufs (Gr. M)

125 grammes de sucre brun

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1/4 litre de lait de

75 ml d'huile neutre (par ex.B. tournesolsöl)

1 cuillère à soupe de jus de citron

le zeste de 1 citron bio

200 grammes de gelée de framboise (température ambiante)

500 grammes de beurre mou

200 grammes de sucre en poudre

éventuellement colorant alimentaire rouge

perles de sucre blanc (pour la garniture)

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

La moules en papier dans les puits d'un ensemble muffin d'étain (12 puits) et préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C).

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Battre les oeufs dans un bol à mélanger. Sucre, le sucre vanillé, 1 pincée de sel, le lait, l'huile, le jus de citron et châles Ajouter et mélanger. Le mélange de farine en remuant brièvement. Mélanger la pâte dans les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir les biscuits.

Rayez la gelée de glaçage à travers une passoire fine. Beurre et le sucre en poudre avec le fouet de l'appareil d'agitation 15-20 minutes épaisseur de pas blanc crémeux. Jelly dans plusieurs petits repas, avec agitation, tandis que le beurre et la gelée doivent avoir la même température. Peut-être Enfin quelques gouttes de colorant alimentaire pour colorer la crème ont augmenté encore plus.

Remplissez le glaçage dans un sac de tuyauterie et injecter petite tuf déchiquetée sur les biscuits. Décorez avec les paillettes et donc le. 1 heure au frais.

Gâteau de noix de coco avec glaçage à la vanille Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

1 verre (720 ml) cerises

230 grammes de farine 1 cuillère à soupe de farine +

50 grammes de noix de coco râpée

2 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

125 grammes de sucre brun

1 pincée de sel

75 ml d'huile neutre (par ex.B. tournesolsöl)

150 grammes de yogourt de lait entier

Pour le glaçage à la vanille

400 grammes de beurre mou

175 grammes de sucre en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide (flacon)

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

La moules en papier dans les puits d'un ensemble muffin d'étain (12 puits) et préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C). Bien égoutter dans une passoire cerises.

230 grammes de farine, noix de coco râpée et la poudre à pâte. Battre les oeufs dans un bol à mélanger. Sucre, 1 pincée de sel, l'huile et le yaourt Ajouter et mélanger. Le mélange de farine en remuant brièvement.

Cerises et 1 cuillère à soupe de mélange de farine et incorporer à la pâte. Mélanger la pâte dans les ramequins. À four chaud cuire 20-25 minutes. Laisser refroidir les biscuits.

Pour le beurre de glaçage et de sucre en poudre avec le fouet de l'appareil d'agitation 15-20 minutes épaisseur de pas blanc crémeux. Incorporer l'extrait de vanille à la fin. Donnez le glaçage dans un sac de pâtisserie et sur chaque muffin injecter une fleur de rose. Les biscuits ainsi. 30 minutes au frais.

Chocolate Lovers gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes + 150 grammes + 125 grammes de chocolat noir

200 grammes de + 125 grammes de crème fouettée

125 grammes de beurre mou

250 grammes de sucre

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

160 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

25 grammes d'huile de coco (par ex.B. Palmin)

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

Cassez 150 g de chocolat en morceaux. Fond avec 200 grammes de crème dans une casserole à feu doux tout en remuant. Donnez crème au chocolat dans un bol à mélanger, laisser refroidir et donc à la. 1 heure au frais.

La moules en papier dans les puits d'un ensemble muffin d'étain (12 puits) et préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C).

Cassez 150 g de chocolat en morceaux. Avec le beurre dans le bain d'eau chaude sur feu doux en agitant fondre et verser dans un bol à mélanger. Laisser refroidir légèrement. Sucre, 1 pincée de sel et l'oeuf et mélanger. La farine et la poudre à pâte, mélanger brièvement. Mélanger la pâte dans les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Prendre des biscuits sur le tube du four et laisser refroidir.

Cassez 125 g de chocolat en morceaux. Fond avec 125 grammes de crème de noix de coco et de l'huile dans l'eau chaude à feu doux en remuant, de sorte que le. Laisser refroidir 20 minutes.

Desserrer gâteaux des ramequins et petite coupe horizontalement. La crème au chocolat avec le fouet du batteur jusqu'à consistance crémeuse. Puis lâchement sur les planchers de soulignement de gâteaux de fées. Le Muffin mis couvercle et mélanger le chocolat glacer. Frisson court.

Red Velvet gâteau de fée avec des tufs meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

200 grammes de betterave cuite (emballé sous vide)

150 ml d'huile neutre (par ex.B. tournesolsöl)

3 œufs + 1 blanc d'oeuf frais (Gr. M)

150 grammes de farine

11/2 cuillères à café de poudre à pâte

60 grammes de cacao

200 grammes + 70 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

½ cuillère à café de jus de citron

colorant alimentaire rouge

de sorte que le. 1 cuillère à soupe de gelée de groseille

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

papier parchemin vierge fini

La séquence de préparation

La moules en papier dans les puits d'un ensemble muffin d'étain (12 puits) et préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C). Pat sec et betterave wüCUBES. Avec un mélangeur de main bien püCenter, ainsi Öl àGIEßfr. 3 oeufs avec le fouet de Rührgeräts individuellement EINRüentendre. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le cacao, 200 grammes de sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Ajouter le mélange de betterave et mélanger brièvement.

Mélanger la pâte dans les ramequins. Dans le tube four chaud cuire 20-25 minutes. Biscuits supprimer, de sorte que le. Laisser reposer sous la forme de 10 minutes. Ensuite, laissez ascenseur depuis les puits et laisser refroidir.

La température du four à 100°C (circulation: 75°C / Gaz: s fabricant) pour rétrograder .. Une feuille de papier sulfurisé prédécoupée interpréter. Les blancs d'œufs jusqu'à consistance ferme, laissez-le saupoudrer de 70 grammes de sucre. Tant que continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer le jus de citron brièvement. La coloration avec quelques gouttes de colorant alimentaire rose.

Meringue remplissage dans un sac de tuyauterie et injecter 12 petites touffes sur le plateau de cuisson. Dans le tube four chaud sur le rail inférieur de sorte que le. Laisser sécher pendant 1 heure. Puis dans le four quand il est éteint de sorte que le. Laisser finir sécher pendant 30 minutes. Il peut laisser un espace ouvert la porte du four. Jelly chaleur. Contact 1 petite goutte de gelée pour 1 Dots Polka meringue sur 1 muffin.

Forêt Noire gâteau de cerise Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

170 grammes de chocolat noir

125 grammes de beurre

250 grammes + 50 grammes de sucre

2 c vanille

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

200 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 petite bouteille de kirsch (donc à 0,1 litres.)

12 cerises avec tige

1 paquet Sahnesteif

200 grammes de crème à fouetter

250 grammes de mascarpone

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

Brochette en bois

Sac à pâtisserie avec Lochtülle

La séquence de préparation

Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C). Selon 1 Papierbackförmchen mis dans les puits d'un plateau de cuisson muffin (12 puits).

Couper 20 grammes de chocolat avec un couteau éplucheur, mettre de côté. Hacher grossièrement restant de chocolat, faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux tout en remuant. Dans un bol mélanger remplissage, laisser refroidir brièvement. 250 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel et remuez dans le beurre de chocolat. La farine et la poudre à pâte, mélanger brièvement.

Mélange de pâte dans les moules et à four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Retirer les biscuits, souvent percé avec une brochette en bois et encore pincée chaud avec Kirsch. De lever les puits, laisser refroidir.

Lavez et égouttez les cerises. Mélanger la crème et le stabilisateur de 1 sachet de sucre vanillé. Fouetter la crème, laisser couler mélange Sahnesteif. Mascarpone et 50 grammes de sucre jusqu'à consistance lisse. Crème. Remplissez la crème dans une poche à douille avec Lochtülle. Le splash 1 Tuff dans les biscuits, il a mis les cerises et saupoudrer de copeaux de chocolat.

Oreo Choco gâteau de fée de fromage

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

200 grammes de crème à fouetter

200 grammes de chocolat noir

5 cuillères à soupe de lait

3 oeufs (Gr. M)

100 grammes de sucre

500 grammes de fromage à la crème (40 Fat%)

1 sachet de poudre pouding au chocolat (pour 1/2 litre de lait à ébullition)

1 cuillère à soupe de cacao

12 biscuits au chocolat avec crème (ex.B. "Oreo")

12 noix Coupes (moules à gâteau enduits; un soi au 5 cm de diamètre à la base ;. Donc environ 75 ml ;. Z.B. Wilton)

La séquence de préparation

Faire chauffer la crème dans une petite casserole. Couverture écrasement et le faire fondre. Incorporer le lait, laisser refroidir. Préchauffer le four tubulaire (cuisinière électrique: 175°C / convection: 150°C). Battre les œufs et le sucre jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet de l'appareil d'agitation. Poudre Quark et pouding au chocolat avec agitation. Incorporer le cacao et crème au chocolat dans le mélange.

Mélanger les biscuits dans les ramequins. Caillé donnent. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 25 minutes. **Fromage** Cupcake jusqu'à ce que le four légèrement ouverte de sorte que le tube. Laisser refroidir 15 minutes, puis retirer et laisser refroidir.

Black Bottom gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

200 grammes de crème double

60 grammes + 200 grammes de sucre

1 jaune d'oeuf (taille M)

Vanille liquide 1 cuillère à café (de bouteille)

200 grammes de farine

30 grammes + du cacao

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/4 cuillère à café de sel de

80 ml d'huile neutre (par ex.B. tournesolsöl)

1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc

24 moules en papier (5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

L'autre dans le puits d'une moule à muffins Set 2 chacun moules en papier (12 puits). Fromage à la crème, 60 grammes de sucre, les jaunes d'œufs et 1 cuillère à café d'arôme de vanille mélange avec le fouet de l'appareil d'agitation. Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C).

Mélanger la farine, 200 grammes de sucre, 30 g de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol. Dans un autre bol, 1/4 litres d'eau, huile et vinaigre mélange, ajouter aux ingrédients secs et remuer seulement si longtemps jusqu'à ce que tout est juste agité.

Mélanger la pâte sombre dans les ramequins. Mélange de fromage à la crème avec une cuillère à café de chaque centre mélanger. Dans le tube four chaud cuire 25-30 minutes. Retirer et laisser refroidir. Saupoudrer légèrement de cacao avant de servir.

Gâteau de fée avec de la crème de framboise et noix de coco meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

1 orange bio

6 œufs (taille M)

500 grammes de beurre mou

1 pincée de sel

150 grammes de sucre brun

1 sachet de sucre vanillé

325 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

4 cuillères à soupe de lait

100 grammes de sucre

15 grammes de noix de coco Chips

100 grammes de sucre en poudre

100 grammes de gelée de framboise (pièce chaude)

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four tubulaire (cuisinière électrique: 175°C / convection: 150°C / th 2). Dans les puits d'un moule à muffins (für 12 Stück) créer deux ramequins imbriqués. Lavage à chaud Pour Orange pâte, frotter coquille bien. Expriment jus. 5 mesure de cuillère à soupe, mettre 1 cuillère à café de jus de côté. Séparez les 2 oeufs. Fournir des protéines à froid de côté.

250 grammes de beurre, 1 pincée de sel, la cassonade et le sucre vanillé jusqu'à consistance crémeuse.

4 oeufs et 2 jaunes d'œufs progressivement tout en remuant. Farine, la poudre à pâte et le mélange d'orange zeste, alternant avec le lait et 5 cuillères à soupe d'orange Mélanger les jus brièvement. Mélanger la pâte uniformément dans les ramequins et cuire au four pendant 15-17 minutes à four chaud.

Frappé très rigide pour l'œuf de fée de gâteau de noix de coco et 1 cuillère à café de jus d'orange, laissez-le saupoudrer de sucre en outre battant. Prenez une plaque à pâtisserie du tube du four. Mélanger les blancs d'œufs, le 6 fée gâteau aussi grand tuf et parsemer de copeaux de noix de coco. Tous fée gâteau d'autant plus à la. Cuire 8 minutes. Laisser refroidir.

Rayez la gelée de crème de framboise travers une passoire fine. 250 grammes de beurre et de sucre en poudre de sorte que le. 15 minutes épaisse poix blanche crémeuse. Agitation de la gelée moitié. (Important: Beurre et gelée doivent avoir la même température.) Crème sur le gâteau meringue 6 fée sans injection (s pointe ci-dessous.). Arroser avec de la gelée restante.

Petit gâteau de chocolat

Ingrédients pour 10 gâteau de fée

300 grammes de chocolat noir

350 grammes de crème à fouetter

250 grammes de farine

2 cuillères à soupe (20 grammes) de poudre de cacao

75 grammes de sucre en poudre

150 grammes de beurre

1 oeuf (taille M)

125 grammes de crème double

Fat (pour le moule)

Flour (pour la surface de travail)

Film de Cling

papier parchemin vierge fini

Les pois secs (pour la cuisson aveugle)

La séquence de préparation

175 grammes de côtelette de chocolat. Chauffer la crème, retirer du feu et faire fondre le chocolat en elle. Verser dans un bol propre et sec. Couvrir directement la surface avec du papier et donc le. 3 heures au frais. 10 puits d'une graisse sous forme de gâteau de fée.

Mélanger la farine, le cacao et le sucre glace dans un bol. Beurre en petits morceaux et ajouter l'oeuf. Ce fut seulement avec le crochet pétrisseur de Händrührgerätes, puis pétrissez avec les mains jusqu'à consistance lisse. Pâte dans un épais rouleau (façon de les. 7 cm de diamètre) formes et le

couper en 10 morceaux. Chaque pièce sur un plan de travail fariné avec vos mains dans un bouton plat de cercle (donc à 1cm de diamètre. 11). Interpréter creux de la forme d'un gâteau de fée ainsi, coupé bords saillants. Pâte bonne presse dans les puits, appuyez sur le bord de mes doigts légèrement vers le haut. Au moins 1 heure au frais.

De prêt-coupe papier sulfurisé coupé morceaux carrés et couper plusieurs reprises diagonale au bord, mais laisser le milieu libre. Ces morceaux de papier mis dans les puits et les pois secs donnent. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) quant à la. Cuire au four 20 minutes. Retirez le papier avec des pois secs et cuire encore 5 minutes. Laissez brièvement refroidir, puis retirez avec précaution l'Mürbteigböden des puits. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour le glaçage hacher 125 g de chocolat. Double crème et chocolat de chaleur dans une casserole en remuant, ne pas faire bouillir. L'agitation jusqu'à ce qu'une glaçure lisse. Laisser refroidir. Crème au chocolat frappé peu de temps avec le fouet du batteur à main. Dans une poche à douille remplir et les injecter dans la tarte, lisser. Mélanger glaçage sur la tarte et lisse. Environ 1 heure au frais.

Environ 30 minutes avant de le servir en dehors du réfrigérateur. Servir avec de la crème fouettée.

Vanille gâteau de fée avec fromage à la crème de framboise

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

50 grammes de framboises congelées

200 grammes de crème à fouetter

1 paquet sauces à dessert en poudre "arôme de vanille" (sans cuisson)

4 œufs (taille M)

175 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

150 ml d'huile

75 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

75 grammes de fécule de maïs

300 grammes de fromage à la crème double-

175 grammes de sucre en poudre

quelques gouttes de jus de citron

12 moules en papier

La séquence de préparation

Framboises décongeler à température ambiante. Donner crème et poudre de sauce dans un bol à mélanger. Avec le fouet du mélangeur remuer la main brièvement frappé au plus haut niveau (très solide). Œufs, le sucre, le sel et

le sucre vanillé avec le fouet du batteur à main épaisse poix blanche crémeuse.

Pétrole et Pudding Ajouter et mélanger. Mélanger la farine, la poudre à pâte et de l'amidon, ajouter et mélanger. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits), chacun avec un moules en papier. Mélanger la pâte uniformément dans les puits et dans la chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes.

Retirez du tube du four, mettre sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir. Ascenseur à partir des puits et on laisse refroidir sur la grille. Pendant ce temps, les framboises dans un bol purée de mélange élevée. Travers une passoire fine et de recueillir de purée de framboises.

Fromage à la crème, le sucre en poudre, le jus de citron et de purée de framboises avec le fouet du batteur à main de sorte que le. Hit 10 minutes. Réfrigérer jusqu'à ce que les biscuits aient refroidi. Fromage à la crème avec une cuillère à soupe de mélange des biscuits. Là encore, comme à la. 20 minutes au frais. Apportez immédiatement à la table.

Key Lime-fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

1 Bio-Lime (ou 1 citron bio)
250 grammes de farine
2 cuillères à café de poudre à pâte 1/2
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
4 œufs (taille M)
125 grammes de sucre brun
2 sucre vanillé P.
1 pincée de sel
75 ml d'huile
Lait 250ml
150 grammes + 75 grammes de sucre
400 grammes de crème double
de sorte que le. 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Cas de papier dans le puits de la casserole de cuisson muffin (12 pièces) de mélange. Préchauffer le four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur / th 2). Laver le citron vert, le sécher et râpez le zeste. Exprimer jus.

La farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélange. Séparez les 3 œufs. 1 œuf et le jaune Fouetter dans un bol. Cassonade, 1 sucre vanillé, 1 pincée de sel, le zeste de lime, l'huile, 3 cuillères à café de jus de lime et

le lait Ajouter et bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le mélange de farine et remuer. Mélanger la pâte uniformément dans des ramequins et cuire au four pendant 20-25 minutes dans le tube four chaud.

Battre les blancs d'oeufs en neige, laissez-le saupoudrer 150 grammes de sucre. Prenez biscuits sur le tube du four, il a mis les blancs d'œufs en bonnets, cuire encore 8-10 minutes à la même température. Laisser refroidir.

Fromage à la crème, 75 g de sucre, 2 cuillères à soupe Limettensaft et 1 gousse de remuer le sucre brièvement. Dans chaque cas, une couverture des biscuits coupés. Crème Lime mélange moitiés sur le muffin bas et lisse. Il a mis capot arrière. Saupoudrer de sucre à glacer.

Gâteau au fromage Fée avec sablés

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

20 grammes de beurre

3 sablés (donc à la. 60 grammes de biscuits au beurre de substitution)

3 œufs (taille M)

150 grammes de sucre

2 c vanille

1 pincée de sel

250 grammes Magerquark

200 grammes de fromage à la crème double-

1 paquet crème à la vanille en poudre (pour 1/2 litre de lait à ébullition)

200 grammes de crème à fouetter

2 cuillères à soupe de canneberges sauvages-

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les 2 moules réunis et mis dans le puits d'une moule à muffins (12 puits). Faire fondre le beurre. Sablés finement crumble. Mélanger avec le beurre. Mélanger les ramequins étages.

Préchauffer le four tubulaire (cuisinière électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2). Les œufs, le sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse 3-4 minutes. Quark, fromage et dessert mélange frais jusqu'à cuillère à soupe lisse et remuer.

Mélanger masse du quark sur le Keksbröseln. Dans le tube four chaud cuire 35-40 minutes. Laisser refroidir.

Crème jusqu'à raide, laissez-le saupoudrer 1 sachet de sucre vanillé. Verser dans une poche à douille avec une grande pointe étoiles. Injecter un Sahnetuff sur chaque tarte et décorer avec des canneberges.

Massepain gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

100 grammes de noisettes

175 grammes de beurre (ou la margarine)

175 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

4 œufs (taille M)

300 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

200 grammes de crème à fouetter

200 grammes de massepain de pain noir (avec chocolat noir)

100 grammes de mascarpone

12 moules en papier

La séquence de préparation

Hacher grossièrement les noix et les faire frire dans une poêle sans matière grasse. Retirer et laisser refroidir.

Graisse, de sucre, le sel et le sucre vanillé jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet du batteur à main. Oeufs une avec agitation. La farine et la poudre à pâte et mélanger brièvement avec alternance de moins de 50 grammes de crème. Nuts Mix.

Interpréter 12 puits d'un moule à gâteau de fée avec un moules en papier. Mélange de pâte uniformément dans celui-ci. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2)

cuire 20-25 minutes. Retirez du tube du four, laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Mélanger 150 grammes de pain de pâte d'amande dans un robot culinaire universel à une masse lisse. Mascarpone bien mélanger. Battre 150 g de crème en neige et incorporer à la crème Masso à dierpone massepain. Remplissez le mélange dans une poche à douille avec une étoile. Tufs giclent sur les biscuits. Reste du massepain coupé en tranches très fines. Gâteau de fée afin fleuri.

Gâteau de fée avec du cacao meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

100 grammes de chocolat blanc

125 grammes de beurre

5 œufs (taille M)

300 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

1 pincée de sel

200 grammes de farine

4 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à café de poudre à pâte

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

12 moules en papier

La séquence de préparation

Chocolat hacher grossièrement. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole sur feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger.

Séparez les 3 oeufs fournissent des protéines froid. 150 grammes de sucre, le sucre vanillé, le sel, jaunes d'oeuf, 2 oeufs, la farine, le lait et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans les puits d'un moule à muffins mettre moules en papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 °

C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 15 minutes.

Battre les blancs d'oeufs en neige, laissez-le saupoudrer 150 grammes de sucre. Cocoa environ sept fois. Remplissez le mélange dans une poche à douille avec Lochtülle. Température de l'upshift four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3).

Retirer les biscuits, les meringues gicler dans le tuf sur les biscuits. Biscuits glisser dans le four et faire cuire pendant 5-6 minutes tube pour une fin. Prenez biscuits sur le tube du four et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de cassis de chocolat blanc

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de chocolat noir
165 grammes de beurre mou
250 grammes de sucre
De sucre vanillé 1 sachet
1 pincée de sel
4 œufs (taille M)
160 grammes de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
200 grammes de chocolat blanc
200 grammes de fromage à la crème double-
100 grammes de groseilles blanches
24 moules en papier

La séquence de préparation

Chocolat hacher grossièrement. Faites fondre 125 g de beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger. Sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, la farine et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans les puits d'un moule à muffins jeu par 2 moules en papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four

20 minutes. Prenez biscuits sur le tube du four et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pendant ce temps Laver les groseilles et les égoutter. Couverture écraser et fondre sur un bain d'eau chaude, en remuant de temps en temps. Environ Laisser refroidir 10 minutes. 40 grammes de beurre et de fromage à la crème onctueuse battre avec le fouet du batteur à main. Couverture ajouter et bien mélanger. Remplissez la crème dans une poche à douille avec une douille cannelée et injecter de grandes Tuffs sur les biscuits juste avant de servir. Décorer avec Johannisbeerrispen.

Gâteau au chocolat de fée à la framboise meringue au beurre

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de chocolat noir

300 grammes de beurre mou

350 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

160 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

250 grammes de framboises

2 blancs d'oeuf (taille M)

12 moules en papier

La séquence de préparation

Sombre hacher grossièrement au chocolat. Faites fondre 125 g de beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger. 250 grammes de sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, la farine et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans les puits d'un moule à muffins mettre moules en papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four

20 minutes. Prenez biscuits sur le tube du four et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

150 grammes de purée de framboises et passent à travers un tamis. Ouvrir protéines et 100 grammes de sucre dans un bol avec le fouet du batteur à main sur l'eau chaude jusqu'à ce que mousseux, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et battre pendant 7-10 minutes à froid, pour former des pics. Incorporer 175 premiers grammes de beurre mou lentement, puis 100 grammes de purée de framboises. Remplissez la crème dans une poche à douille avec une buse d'étoiles et de pulvérisation en petites touffes sur les biscuits.

Décorer avec übrigem purée de framboise, framboises et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Gâteau au chocolat de fées avec meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de chocolat noir

125 grammes de beurre

375 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

160 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

3 blancs d'œufs (taille M)

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

12 moules en papier

La séquence de préparation

Sombre hacher grossièrement au chocolat. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole sur feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger. 225 grammes de sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, la farine et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans les puits d'un moule à muffins mettre moules en papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 20 minutes. Prenez biscuits sur le tube du four et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Environ Fouetter 30 minutes avant de servir, de protéines et 150 grammes de sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Les blancs d'œufs avec une cuillère Mélanger les biscuits et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) de cuire au four pendant 5-8 minutes, jusqu'à ce que la meringue prend la couleur. Avant de servir saupoudrer de sucre en poudre.

Gâteau au chocolat de fées avec bleuets Masso à dierpone crème

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de chocolat noir
125 grammes de beurre mou
250 grammes de sucre
De sucre vanillé 1 sachet
1 pincée de sel
4 œufs (taille M)
160 grammes de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
200 grammes de bleuets
150 grammes de mascarpone
250 grammes de fromage à la crème double-
80 grammes de crème fouettée
100 grammes de sucre en poudre
24 moules en papier

La séquence de préparation

Chocolat hacher grossièrement. Faites fondre 125 g de beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger. Sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, la farine et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans les puits d'un moule à muffins jeu par 2 moules en papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 20 minutes. Prenez biscuits sur le tube du four et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Lavez les bleuets et les égoutter sur du papier absorbant. Remuez bien avant de servir Masso à dierpone, fromage à la crème, la crème et le sucre glace. Soulevez 150 grammes de bleuets sous le Masso à dierpone crème et étaler sur les biscuits à la cuillère. Décorer avec le reste des bleuets.

Cerise caramel Gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

100 grammes + 12 cerises

100 grammes de chocolat noir

275 grammes de beurre

275 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

160 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

15 caramels mous

Lait 75ml

75 grammes de sucre brun

200 grammes de fromage faible en gras à la crème (21% de matière grasse. Tr. Pas directement du réfrigérateur)

12 cas de papier

La séquence de préparation

Laver, couper en deux et la pierre de 100 grammes de cerises. Chocolat hacher grossièrement. Faites fondre 125 g de beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux, en remuant, retirez du feu et verser dans un bol à mélanger. 200 grammes de sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs, la farine et la poudre à pâte infliger. Avec le fouet du batteur à main mélanger pour obtenir une pâte lisse. Enfin, plier en cerises coupées en deux les.

Dans les puits d'un moule à muffins de mettre des colliers de papier (12 puits). Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-30 minutes. Prenez biscuits sur le tube du four, desserrer des puits et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Une fois que les biscuits aient refroidi, hachez caramels petite. Bonbons et le lait, en remuant de temps doux jusqu'à ce que le caramel soit dissous. 150 grammes de beurre, mélanger 75 grammes de sucre et de crème de sucre brun avec le fouet du batteur à main. 2/3 de caramel Ajouter le lait. Fromage à la crème en remuant lentement dans la crème, puis remplissez la crème dans une poche à douille avec une étoile.

La crème sur les biscuits Squirt, décorer avec une cerise et de fournir au moins 30 minutes à froid. Saupoudrer avant de servir Autre lait caramel.

Mini-ABC gâteau de fée avec du massepain

Ingrédients pour 24 mini-gâteau de fée

Pour les lettres

100 grammes de fondant blanc

Couleur des aliments (bleu, jaune, violet et rose)

un peu de sucre glace (pour le laminage)

Pour la pâte

150 grammes de beurre mou

50 grammes de sucre

50 grammes de pâte d'amande

3 œufs (taille M)

80 grammes de poudre d'amandes

80 grammes de farine

1 cuillère à café de poudre à pâte

Pour le glaçage

100 grammes de gelée de groseille

50 grammes de crème double

140 grammes de beurre mou

1 cuillère à soupe de petits vermicelles colorés

papier parchemin vierge fini

24 petites tasses de papier de cuisson (3 cm de diamètre)

Buchstabenausstecher

La séquence de préparation

Le jour avant l'encrage des lettres le fondant dans 24 petite Couleur des repas. Respectivement sur sucre glace de sorte que le. 3 mm d'épaisseur et de roulis lettres découpées. Terminer coupe-papier cuisson placer et laisser sécher pendant la nuit.

Le lendemain, pour la pâte, les puits d'une moule à muffins (24 petits puits) interpréter les cas de papier. Préchauffer le four (four électrique: 180°C / convection: 160°C). Beurre, sucre et pâte d'amande avec le fouet de Rührgeräts brièvement plus bas, alors höchster stade quant à la. Incorporer 4 minutes crémeux. Incorporer les oeufs un. Mélanger et ajouter les amandes, la farine et la poudre à pâte. Mélanger la pâte sur les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Dans les moules ainsi. Laisser refroidir pendant 5 minutes, puis soulevez et laisser refroidir complètement.

Pour le glaçage 50 grammes de gelée avec fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Incorporer le beurre et la gelée avec le reste du mélangeur à main fouet crémeux, ajouter la gelée et le mélange de fromage à la crème brièvement. (Quant à la. 15 mm) Placer dans un sac à pâtisserie avec une pointe de grande star et certainement Cupcake injecter un grand tuf. Environ 1 heure au frais. Avant de servir, saupoudrer de perles de sucre et de mettre les lettres dans le glaçage.

Printemps gâteau de fée avec des fleurs

Ingrédients pour 8 gâteau Fairy.

Pour la pâte

220 ml de lait de substitution (saveur de chocolat)

200 grammes de farine

65 grammes de sucre

2 ml d'essence de vanille (ou Marquer une gousse de vanille)

20 grammes de bicarbonate de cacao

1 paquet de levure chimique (8 grammes)

1 pincée de sel

1 coup de jus de citron

75 ml de tournesol ou l'huile de colza

Pour la garniture

½ à 1 paquet Soyatoo coup crèmes du Tetrapak (en fonction de l'épaisseur de la "couche d'herbe" est - peu importe ce que la saveur)

15 grammes de sucre en poudre

colorant alimentaire vert

Fondant ou massepain (de différentes couleurs)

La séquence de préparation

Etaler la pâte d'amande ou le jour avant fondant dans des couleurs désirées, fleur coupée. Nuit laisser sécher (ex.B. Terminer papier parchemin vierge).

Pour la pâte tous les ingrédients, verser dans des ramequins et à 180 ° C convection (200 ° C en haut et en bas de la chaleur) dans la chauffée, préchauffé Bake Oven 20 minutes.

Prenez biscuits sortant du four, faire des baguettes échantillon et laisser refroidir.

Sucre Soyatoo ouvert et cerise sur le plus haut niveau avec le batteur à main. Ajouter le colorant alimentaire vert et encore jusqu'à peu de temps.

Placez sur le gâteau refroidi Fée (Terre) la crème verte (gazon) et embellir avec des fleurs.

Moutons, des lapins et des poulets comme un mini gâteau de fée

Ingrédients pour 24 mini-gâteau de fée

Pour la pâte

100 grammes de farine
30 grammes de bicarbonate de cacao
¼ de cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ poudre à pâte
55 grammes de beurre
80 grammes de sucre
1 oeuf (taille M)
170 ml de lait de citron
1 cuillère à café de vinaigre

Pour la garniture

200 grammes fromage à la crème
200 grammes de mascarpone
1 paquet naturel de citron zeste d'arôme
2 cuillères à café de jus de citron frais
80 grammes de sucre en poudre

Pour la décoration

Fondant ou massepain extérieur

Les colorants alimentaires (noir, orange, blanc, rose (pour la pâte d'amande ou fondant), jaune (noix de coco desséchée)

Mini guimauves

Noix de coco râpée

coeurs de sucre rouges

La séquence de préparation

Mélanger la farine de gâteau de fée sept, avec le cacao, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte et mettre de côté. Dans un second bol le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Egg et mélanger avec un mélangeur à main jusqu'à ce que le mélange est agréable et moelleux. Puis le lait et le vinaigre de fruits tout en remuant. Mélanger la farine et le mélange d'œufs avec soin.

Remplissez le bien bordée de cas de papier cuisson mini gâteau de fée pan 2/3 de pâte. À 170 ° C pour cuire 13-15 minutes. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse et appliquer un «dôme» sur le gâteau de fée.

Pour les moutons fondant / pâte d'amande avec du colorant alimentaire à la couleur souhaitée à la couleur (noir ou naturel) et il forme la tête. Avec un peu d'eau de la petite, séparés avec des morceaux de guimauve ongles coller les cheveux. Tourner en petites boules pour les yeux de fondant blanc / blanc massepain, aplatir légèrement et de sécuriser aussi avec une touche de l'eau. Mettez les élèves avec une balle plus petite ou une goupille d'épicerie. Mini guimauves tiers avec des ciseaux. (Donc, ils ne collent pas, frotter coupe ciseaux à nouveau avec de l'huile.)

Pour la oreilles de lapin fondant / pâte d'amande à long, effilé "serpents", les aplatir et pousser légèrement dans le milieu, puis incorporer une petite masse rose. Ce bâton avec de l'eau sur les oreilles blanches. Poussez dans les oreilles de dessous cure-dent. Yeux petits, aplatis boules de travail et élaborer avec un crayon ou colorés élèves de massepain alimentaire.

Pour les poussins de l'orange fondant / massepain couper et plier un diamant. Eye of sphères aplatie travail. Les élèves travaillent et sécurisé. Ajouter environ 1 cuillère à café de l'eau dans un bol, colorant alimentaire jaune et remuer. Ajouter noix de coco râpée, remuez avec une cuillère jusqu'à ce que tous sont de couleur jaune. Laissez sécher complètement sur du papier sulfurisé.

Couvercle rond avec des moutons gedrittelten guimauves, laisser un espace pour la tête et ceux-ci y fixer. (Fondantköpfe être au fil du temps un peu plus doux, mais gardez en vrac 5 heures.)

Contactez poussins dans la noix de coco jaune. Former doucement la tête avec ses mains. Fixer le bec et les yeux avec un peu de garniture résiduelle et insérez 3 rouges coeurs de sucre comme le "Hahnenkamm".

Hasen se vautrer dans la noix de coco blanc. Oreilles collées jusqu'à dans le petit gâteau. Yeux et fixent un cœur en sucre rouge comme un nez.

Gâteau Stollen-fée avec fromage à la crème frosting-

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

- 30 grammes d'écorce d'orange
- 30 grammes de citron
- 30 grammes groseilles
- 50 ml de rhum brun (peut remplacer le jus d'orange)
- 100 grammes d'amandes hachées
- 1 gousse de vanille
- 250 grammes de farine (Type 405)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 œufs (taille M)
- 100 grammes de sucre en poudre
- L'huile de colza 100 ml
- 1 pincée de sel
- 200 grammes de lait

Pour le glaçage

- 1 citron non traité
- 100 grammes de beurre mou

80 grammes de sucre en poudre

100 grammes fromage à la crème (Doppelrahmstufe)

En outre,

Garnitures pour décorer comme vous le souhaitez (par ex. Le sucre Comme coloré)

Cas de papier

La séquence de préparation

Gâteau de fée: Préchauffer le four à 170 ° C convection (ou 180 ° C en haut et en bas de la chaleur) et le moule à muffins de cas de papier interprètent (alternativement ausfetten). Orange et le zeste de citron haché. Faire bouillir le rhum et les fruits confits avec les groseilles trempés dedans. Amandes rôties dans une poêle à sec, laisser refroidir. La gousse de vanille en deux et gratter la moelle. La farine avec la poudre à pâte et la cannelle mélange et sept.

Battre les oeufs avec le sucre, la vanille et le sel jusqu'à consistance mousseuse, alors seulement remuer l'huile de colza, puis alternativement mélange à soupe de farine et le lait. Remplissez la pâte dans les cas de papier et 10 min. Cuire au four. Ensuite, réduire la température du four à 160 ° C et cuire au four pendant 10 min. Prêt, puis laisser refroidir complètement.

Glaçage: Laver le citron dans l'eau chaude, sèche et frotter la peau finement. Battre le beurre avec le zeste de citron très mousseuse, puis incorporer le sucre en poudre progressivement et enfin le fromage à la crème. En utilisant une poche à douille et une étoile pencher la splash de glaçage sur les biscuits et décorer comme vous le souhaitez.

Colorful gâteau de fée avec capuchon de crème et perles

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de zeste de citron

150 ml de lait

1 cuillère à soupe de gouttes de chocolat

Gouttes d'arôme de vanille

2 cuillères à soupe de purée de fraises

Pour la crème

100 grammes de beurre

50 grammes de sucre

120 grammes fromage à la crème

150 grammes de sucre en poudre

Les colorants alimentaires (rouge, jaune et bleu)

En outre,

perles colorées de sucre

figures colorées de sucre (par exemple, le cœur)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Pour la pâte, le beurre jusqu'à consistance crémeuse et le sucre. Ajouter graduellement les oeufs avec une pincée de sel 1, tout en agitant, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le zeste de citron et incorporer le lait alternativement dans la masse de beurre. Diviser la pâte en trois et comme souhaité par un tiers des pépites de chocolat, mélanger avec un autre tiers arôme de vanille et le dernier tiers de la purée de fraises.

Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

Dans le même temps, battre le sucre à la crème le beurre avec le sucre et ajouter le fromage crémeux. Puis incorporer autant de sucre en poudre jusqu'à une masse à tartiner est obtenu.

La masse aussi tiers et coloré avec de la nourriture rouge, jaune et bleu.

Le gâteau de fée complètement cuit du tube du four, laisser refroidir, desserrer des puits et décorer avec la crème. (Crème Rouge sur le gâteau aux fraises de fées; jaune crème sur le gâteau à la vanille et de la crème de fées sur fond bleu chocolat fée gâteau)

Si vous le souhaitez avec les paillettes, les chiffres de sucre garniture et apporter à la table.

Buttercream gâteau cupcake

Ingrédients pour 1 gâteau cupcake

Pour la pâte

4 œufs (taille)

150 grammes de sucre

150 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour le gâteau de fée

300 grammes de farine

50 grammes de fécule de maïs

2 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

150 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

150 grammes de beurre fondu

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

300 grammes de crème sure

Pour la crème au beurre

400 grammes de beurre mou

Pur 200 grammes fromage à la crème

4 cuillères à soupe de sucre glace

1 cuillère à soupe de jus de citron

pourpre colorant alimentaire

Bonbons de sucre (au choix)

différente du colorant alimentaire de couleur (facultatif)

En outre,

6 cas de papier de petit gâteau

10 Mini-Cupcakeförmchen

petites bougies colorées de naissance

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Tapisser le fond d'une graisse de bague de moule à charnière et fariner le.

Séparer les oeufs et battre les blancs d'oeufs avec 3 cuillères à soupe d'eau froide jusqu'à ce que raide. Laisser le saupoudrer de sucre graduellement. Mélanger la farine avec la poudre à pâte. Les jaunes remuer brièvement dans les blancs d'œufs, puis incorporer la farine tamisée. Verser la pâte dans le moule, lisser la surface et chauffée, préchauffé Tube de cuisson au four 35 minutes. Échantillon baguettes effectuer.

Prendre la pâte du moule et laisser refroidir sur une plaque de cuisson. Doublure pour le gâteau de fée 6 Cupcakeförmchen taille normale avec des cas de papier et se déshabiller 10 mini-Cupcakeförmchen avec des cas de papier. Mettez la farine et la maïzena dans un bol et mélanger avec la poudre à pâte. Casser les œufs dans un autre bol avec le sucre le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Incorporer la crème sure et incorporer le mélange de farine. Verser la pâte dans les ramequins et cuire au four pendant 20-25 minutes dans le tube du four encore chaud.

Pour la crème au beurre à battre le beurre ramolli avec le mélangeur à main jusqu'à blanc mousseuse et incorporer le fromage à la crème, le sucre en poudre et le jus de citron. La moitié de la foule avec du colorant alimentaire violet et mélange la robe de la base de biscuit avec elle. Décorer le bord

avec des bonbons de sucre. Mélanger la crème de beurre restant avec différents colorants alimentaires (si désiré) et saupoudrer le gâteau de la surface avec elle. Cette garnir également sucreries avec des couleurs différentes. Les ravages de gâteau de fée sur la base de biscuit et amener servi avec des bougies d'anniversaire brûlantes sur la table.

Cupcake de meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

5 œufs (taille M)

1 lime organiques non traités (jus et à l'abrasion)

150 grammes de sucre

75ml d'huile végétale

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

50 grammes de fécule de maïs

250 grammes de crème sure

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Ruban (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Séparer les oeufs et battre les jaunes avec le jus de citron, le sucre et l'huile. La farine et la levure et la force et la zeste de lime mélange et agitation sous le mélange d'œufs. La crème sure.

Verser la pâte dans les puits à muffins et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 20 minutes.

Dans le même temps, battre les blancs d'oeufs avec une pincée de sel en neige 1 et laissez le sucre glace coule peu à peu. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange brille et attire des conseils. Mélanger les biscuits,

éteindre le four jusqu'à 160 ° C tube supérieur et de la chaleur et les biscuits fond cuire 15 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la meringue commence à devenir brun doré.

Retrait, laisser refroidir et mettre garni de ruban sur la table.

Cupcake avec des noix et fruits séchés

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

4 abricots mûrs

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

3 oeufs

175 grammes de farine

75 grammes de poudre d'amandes

2 cuillères à café de poudre à pâte

Lait 100ml

En outre,

40 grammes d'abricots secs

40 grammes de canneberges séchées

40 grammes de cerneaux de noix

Crème à fouetter 200ml

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

1 paquet Sahnesteif

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Blanchir les abricots, les rebute, Peel, trimestre, pierre, côtelette et réduire en purée.

Battre le beurre avec le sucre et une pincée de sel 1 crémeux et incorporer graduellement les oeufs. Mélanger la farine avec les amandes et la poudre à pâte et augmenter le lait alternativement dans le mélange beurre-oeufs. Enfin, la liqueur et la purée de fruit tout en agitant.

Verser la pâte dans les ramequins et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes (baguettes fabrication d'échantillon).

Le gâteau de fée complètement cuit du tube du four, laisser refroidir, desserrer des puits et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson.

Le fruit séché mince petite. Les noix dans une poêle chaude, sans matière grasse ajoutée alevins, Retirer, laisser refroidir et les hacher.

Fouetter la crème avec le sucre glace et la crème raide raide, passent sur le gâteau de fée et les fruits secs et les noix saupoudré apporter à la table.

Vanille petit gâteau décoré avec des fleurs

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de sucre

100 grammes de crème à fouetter

20 grammes de beurre

1 gousse de vanille (Mark)

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

Cuillères à soupe de fécule de maïs 2

1 petite banane

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

Cuisson de papier tasses

En outre,

1 Fée plateau de gâteaux avec 12 puits

Beurre (pour le moule)

Flour (pour le moule)

200 grammes de crème sure

50 grammes de sucre en poudre (facultatif)

24 fleurs de sucre

La séquence de préparation

La plaque de gâteau de fée fourni moules en papier.

Faire bouillir 100 g de sucre, la crème et le beurre. Ajouter la vanille à feu doux 5 min. Laisser mijoter, puis laissez «tiède» cool. (Remarque: pas trop chaud!)

La farine, la poudre à pâte et de l'amidon mix. Pelure de banane, de purée et mélange avec de la crème à la vanille, le sucre restant et le sel. Incorporer les œufs. Le mélange de farine tout en agitant rapidement.

Feuille remplissage pâte dans les dépressions du muffin. En chauffant, préchauffé Four à 180 ° C convection sur la grille du milieu de sorte que le. 20-30 min. Cuire au four. Puis laisser refroidir pendant 5 minutes. Dans le formulaire, puis retirer et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

La crème sure (facultatif) a battu crémeux avec du sucre glace. Seringues sur le gâteau de fée décorées de fleurs et de mettre sur la table.

Banana gâteau de fée de meringue

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

1 banane mûre

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

2 citrons verts organiques non traités (jus et le zeste)

150 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Pour la meringue

3 blancs d'œufs (taille M)

1 cuillère à soupe de jus de lime

150 grammes de sucre en poudre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

La peau de banane, hacher et écraser avec une fourchette petite. Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Batre les œufs avec le jus de lime et abrasions et avec la farine, la poudre à pâte, la noix de coco râpée et le Bananenmus vertu quantités de crème au beurre. Bien mélanger et verser dans les ramequins. Placer dans le four de sorte que le tube. 20 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Dans l'intervalle, les blancs d'œufs avec le jus de citron jusqu'à consistance ferme. Laissez saupoudrer Peu à peu le sucre et continuer de battre jusqu'à les pics de meringue attire. Écouler et un autre 5-10 minutes à 200 ° C en haut et en bas de la chaleur pour le gâteau de fée dorée cuire brun.

Peut enlever, cool, dégager des ramequins et mettre gâteau servi sur des assiettes sur la table.

Gâteau au chocolat de fées avec mascarpone hotte

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

50 grammes de chocolat noir

300 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre de cacao

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

1 jaune d'oeuf (taille M)

125 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 grammes de beurre mou

275 grammes de crème sure

En outre,

100 grammes de mascarpone

Crème à fouetter 100ml

De sucre 1 cuillère à soupe

La poudre de cacao (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Farine, la poudre de cacao et la poudre à pâte, l'oeuf battu et jaunes d'œufs, mélanger le sucre, le sucre vanillé, le beurre, la crème sure maintenant. Faire fondre le chocolat noir et mélanger à la pâte.

Verser le mélange dans la bordée de puits de la plaque à gâteau cas de papier de fée et chauffée, préchauffé Four à 180 ° C, selon le. 25-30 minutes de cuisson., Laisser refroidir.

Pour la décoration émoi mascarpone avec le sucre lisse, rigide subissent la crème fouettée et versez dans une poche à douille avec une buse lisse. Seringues sur le gâteau de fée et saupoudrés de cacao apporter à la table.

Strawberry fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la purée de fraises

150 grammes de fraises fraîches et mûres

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de jus de citron

Pour la pâte

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

½ zeste de citron de cuillère à café

Lait 50ml

Pour le glaçage

80 grammes de beurre mou

40 grammes de sucre

80 grammes fromage à la crème

150 grammes de sucre en poudre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Pièce Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier.

Laver les fraises, propre, hacher finement et les écraser avec le sucre en poudre et le jus de citron.

Battre le beurre avec le sucre et crème de remuer les œufs avec une pincée de sel 1 progressivement. La farine avec la poudre à pâte et le zeste de citron et mélanger en alternance remuer avec le lait. Réduire de moitié la purée de fraises et mélanger la moitié de la pâte. Ce remplissage dans les ramequins et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

Pour le glaçage le beurre jusqu'à consistance crémeuse avec le sucre, ajouter le fromage à la crème. Maintenant, autant Stir de sucre en poudre jusqu'à obtenir une masse pulvérisable produit et mélanger la purée de fraises restantes. Placer le mélange dans une poche à douille avec Sternentülle.

Prenez le gâteau de fée cuit fini sur le tube du four, laisser refroidir et de sortir des ramequins. Mélanger le glaçage sur le et amenez-le gâteau de fées servi sur un stand de gâteau sur la table.

Gâteau au chocolat de fée avec le remplissage de la vanille

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

1 oeuf (taille M)

40ml d'huile végétale

75 grammes de sucre

1 pincée de sel

50 grammes de crème double

Babeurre 120ml

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

30 grammes de cacao

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour la décoration

100 grammes de pâte d'amande

30 grammes de cacao

Pour la garniture

1 paquet crème à la vanille en poudre

500 ml de lait

3 cuillères à soupe de sucre

100 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

En outre,

3 cuillères à soupe de sucre en poudre (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C (en haut et la chaleur en bas). Placez les cas de papier dans les puits de mini muffins plateau de cuisson.

L'œuf avec de l'huile végétale, le sucre, le 1 pincée de sel, le fromage frais et le babeurre mix. Mélanger la farine avec la poudre à pâte, le cacao et le bicarbonate de soude dans un bol à mélanger. Le mélange oeuf-yogourt remuer rapidement dans le mélange de farine jusqu'à ce que tous les ingrédients sont humides. Verser le mélange dans les moules à muffins et mélanger dans la chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 20-25 minutes. Peut enlever, cool, dégager des moules et couper en deux horizontalement.

Pendant ce temps, la pâte d'amande avec mélange de cacao. Le mélange de pouding avec 3 cuillères à soupe de lait mix. Apportez le reste du lait avec le sucre à ébullition, incorporer le lait pudding, mélanger, porter à nouveau à ébullition et une cravate. Remplissez le pouding dans un bol, saupoudrer de sucre en poudre et laisser refroidir.

Fouetter la crème, incorporer au pouding refroidi, ce remplissage dans une poche à douille avec Sternentülle et les éclaboussures sur la face inférieure du gâteau de fée. Placez le couvercle sur elle et décorer avec rasé massepain chocolat. De sucre en poudre saupoudré apporter à la table.

Elderflower fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

200 grammes de farine

50 grammes de fécule de maïs

2 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

150 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

150 grammes de beurre fondu

3 cuillères à soupe de sirop de sureau

250 grammes de crème sure

Pour la crème

100 grammes de beurre

50 grammes de sucre en poudre

100 grammes fromage à la crème

2 cuillères à soupe de sirop de sureau

En outre,

sureau frais (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Une ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier.

Mettez la farine et la maïzena dans un bol et mélanger avec la poudre à pâte. Casser les œufs dans un autre bol avec le sucre, le sel, le beurre et le sirop add. Incorporer la crème sure et incorporer le mélange de farine. Verser la pâte dans les puits et dans la chauffée, préchauffé Four 25 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Retirer du four le tube sur le plateau et laisser refroidir. Idéalement couper un petit couvercle des biscuits, les couper en deux et de mettre des ailes sur les biscuits.

Battre le beurre avec le sucre en poudre jusqu'à consistance mousseuse et ajouter le fromage à la crème avec le sirop progressivement. Selon mettre une noisette de crème sur les biscuits et amener garni de fleurs de sureau sur la table.

Gâteau aux carottes avec des fleurs Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

200 g de carottes

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

1 lime organiques non traités (jus et le zeste)

150 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de noix de muscade

1 pincée de cannelle moulue

30 grammes de cacao

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Pour la crème

50 grammes fromage à la crème

100 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

Sirop de vanille 11 cuillère à café

Violets (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

Les Peler les carottes et les râper finement. Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de lime et abrasions et avec la farine, la poudre à pâte, les carottes, la noix de muscade, la cannelle, le cacao et la noix de coco dans des quantités de crème au beurre. Bien mélanger et verser dans les ramequins.

Placer dans le four de sorte que le tube. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Dans l'intervalle, a frappé la crème avec le fromage à la crème et le sirop de donner une crème. Le gâteau de fée terminée, retirez du tube du four, laisser refroidir légèrement, le retirer de la plaque et arroser avec la crème et porter garni de violettes sur la table.

Gâteau au chocolat et pistache Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

20 grammes de beurre (pour le graissage)

150 grammes de chocolat noir

80 grammes de beurre

3 œufs (taille M)

50 grammes de sucre

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

50 grammes de poudre d'amandes

125 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour la crème

150 grammes non salées décortiquées pistaches

250 grammes de crème fraîche

50 grammes de sucre

2 cuillères à soupe de jus de citron

100 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. Les moules à muffins graisse et équipé cas de papier.

Le chocolat en morceaux et le faire fondre écraser avec le beurre dans un bain d'eau chaude. Laisser refroidir brièvement. Les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le sucre et la vanille blanche et crémeuse. La farine avec la poudre d'amandes et la cuisson et ajouter au mélange mélange d'oeufs. Mélanger bien ensemble. Le chocolat liquide Versez délicatement dans la pâte et mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser la pâte dans les ramequins et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Pendant ce temps, les pistaches broyer finement (jusqu'à 12 pièces) dans un mélangeur. La crème fraîche avec le sucre, le jus de citron et au sol les pistaches et mélanger jusqu'à consistance lisse. Fouetter la crème en neige et incorporer peu à peu dans la crème. Laissez le gâteau Fée terminée, retirez brièvement fraîche sortir des ramequins et saupoudrer avec la crème. Avec un pistache garni apporter à la table.

Mini gâteau de fée avec des cerises sur les tiges

Ingrédients pour 24 mini-gâteau de fée

Pour la pâte

48 cerises douces

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

1 gousse de vanille (Mark)

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

En outre,

300 grammes de crème à la vanille (produit fini)

La séquence de préparation

Laver les cerises, pierre, mis de côté 24 pièces et le reste finement moindre.

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Un mini-ligne de plaque de gâteau de fée avec des cas de papier.

Le beurre avec le sucre et les graines de vanille crémeuse battu. Incorporer graduellement les oeufs, mélanger la farine avec la poudre à pâte et ajouter au lait. Tout à un processus de pâte lisse. Ajouter les cerises hachées saupoudrer légèrement de farine et incorporer à la pâte. Ce remplissage dans les ramequins et chauffée, préchauffé four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 20 minutes pour faire des baguettes échantillon.

Peut enlever, cool, lâche des moules et les déposer sur un stand de gâteau. Avec un soupçon de crème à la vanille et une garniture de cerise et immédiatement à la table.

Carrot cake aux fraises Fée

Ingrédients pour 18 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

250 grammes de carottes

6 œufs, séparés

250 grammes de sucre

1 pincée de sel

1 citron non traité organique (abrasion Peel)

300 grammes d'amandes de terre non décortiquées

100 grammes de farine

En outre,

500 grammes fromage à la crème

50 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

400 grammes de fraises

coloré arrose (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube supérieur et de la chaleur de fond. Pour la mouture carottes gâteau Fairy propre et très bien, il doit y avoir pas de grandes pièces ou fils soient. Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre de 1/3, le sel et le zeste de citron jusqu'à consistance mousseuse. Les blancs d'œufs en neige ferme, en laissant le reste du sucre et continuer de battre jusqu'à saupoudrer un blanc d'oeuf résistant à la coupure-a surgi.

Les amandes moulues avec la farine et le mélange Karottenraspeln. Parmi la mousse jaune premier 1/3 de la neige et lever très bon mélange. Ensuite, faites glisser le reste du blanc d'œuf battu et saupoudrer du mélange d'amandes sur elle. Mélanger le tout très soigneusement avec une cuillère en bois.

définir les cas de papier dans les moules à muffins et mélanger la pâte est uniforme. Utilisez une cuillère pour mettre un peu lisse et chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 25-30 minutes. Retirer et laisser refroidir. Pour la décoration remuer le fromage à la crème avec le sucre en poudre et le jus de citron lisse. Mélanger sur le gâteau de fée. Laver les fraises, propre, les couper en deux ou en quatre et placez-le sur le fromage à la crème. Saupoudrer avec des vermicelles de sucre et de mettre sur la table.

Banana gâteau Fée avec couleur arrose

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

2 grosses bananes

3 œufs (taille M)

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

150 farine

½ sachet de levure chimique

50 grammes de noix hachées

Cuisson de papier tasses

Pour la crème

100 grammes de crème à fouetter

1 petite banane

2 cuillères à soupe caillé

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

coloré arrose (pour la garniture)

La séquence de préparation

En mettant dans les puits d'un moule à muffins moules en papier.

La peau de banane et de la purée avec une fourchette. Battre les oeufs avec du beurre et de sucre. Seules les bananes, puis remuer dans les 50 grammes

de noix, la farine et la poudre à pâte, plus récemment, la seule brièvement avec le mélange jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides.

Verser la pâte dans les puits de la plaque et chauffée, four préchauffé (200 °, au centre) comme. 25 min. Cuire au four. Retrait, peu importe comment la. Soit 5 min. Dans la forme de repos, puis soulevez, laisser refroidir.

Pour décorer banane avec le sucre en poudre, le lait caillé et le jus de citron Purée, raide subissent la crème fouettée et l'étaler sur le gâteau de fée. Décorez avec les paillettes comme souhaité.

Gâteau aux fraises de fée avec des fleurs de fraises

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

2 œufs (taille M)

100 grammes de sucre

2 cuillères à café de sucre vanillé

½ citron organiques non traités (abrasion)

1 pincée de cardamome (facultatif)

80 ml d'huile de tournesol

200 grammes de crème sure (ou de crème sure)

250 grammes de fraises fraîches et mûres

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

150 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

100 grammes d'amandes en poudre

Cuisson de papier tasses

En outre,

250 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

12 fleurs de fraises (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Une ligne de plaque de gâteau de fée avec des cas de papier.

Les oeufs avec le sucre, bien mélanger jusqu'à consistance mousseuse. Sucre vanillé avec le zeste de citron râpé et la cardamome, tout en agitant. L'huile et la crème sure ajouter et mélanger aussi.

Laver les fraises, propre, côtelette, mis de côté 6 pièces et la purée restante avec le sucre en poudre dans un mélangeur. Passer à travers un tamis et enlever la moitié de la farine, la poudre d'amandes et la cuisson dans la pâte. Ceux-ci remplissent les puits de muffins et de la piscine chauffée, préchauffées Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

Pendant ce temps Fouetter la crème, la purée de fraises restantes Mix et remplir le mélange dans une poche à douille avec Lochtülle.

Les biscuits complètement cuit du four tubulaire prendre, laisser refroidir brièvement, retirez soigneusement des puits et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson. La crème de fraise de démarrage sur les biscuits et amener garni de fraises coupées en deux l'un et un Erdbeerblüte sur la table.

Gâteau de petit gâteau avec blanc d'oeuf battu, de cassis et de pavot

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte

1 non traitée orange bio

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

Lait 80ml

Pour garnir

1 blanc d'oeuf

1 pincée de sel

250 grammes de sucre en poudre

12 groseilles

4 cuillères à soupe graines de pavot (pour arrosage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur.

Rincer l'orange chaud, séchez, frotter la peau et presser le jus.

Incorporer le beurre avec le sucre et ajouter les oeufs crémeux progressivement. La farine avec la poudre à pâte et le mélange d'orange à l'abrasion et mélanger avec le jus et le lait alternativement dans la masse de beurre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse, les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure et de remplir dans la pâte. En chauffant, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Le gâteau de fée Retirer et laisser refroidir.

Battre les blancs d'oeufs avec une pincée de sel en neige 1 et de laisser couler progressivement en conformité avec le sucre glace. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange brille et attire des conseils. Étendre la meringue sur le gâteau de fée et garnir chacun avec un cassis. Saupoudrer de graines de pavot et laisser sécher. Le gâteau de fée empilés pour former une tarte à apporter à la table.

Gâteau de fée avec des faces de singe drôle

Ingrédients pour 18 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

1 grosse banane

1 cuillère à soupe de jus de citron

4 œufs (taille M)

250 grammes de sucre

200 ml d'huile

200 ml de jus de banane

100 grammes de poudre de noisettes

½ cuillère à café de gingembre moulu

300 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

Pour la décoration

200 grammes de mascarpone

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

Vermicelles de chocolat

Chips de banane

brun police de sucre

grains de chocolat rouge et brun

La séquence de préparation

Pelure de banane, écraser avec une fourchette et mélangez avec le jus de citron. Battre les oeufs avec le sucre crémeuse. Huile et le jus de banane. Bananenmus, amandes et le gingembre Mix. Vivement Incorporer la farine avec la poudre à pâte. Verser la pâte dans la bordée de puits Papierformchen de muffins et chauffée, préchauffé Four (200 ° C, rail inférieur) 30-35 min. Cuire (faisant échantillon de brochette en bois!).

Laisser refroidir sur une plaque de cuisson, remuer, dans l'intervalle, le mascarpone lisse avec le sucre vanillé. Etaler la crème sur les biscuits refroidis (gâteau de fée) et garnir avec des vermicelles de chocolat et les lentilles, le sucre et les chips de banane de signature à faces de singe drôle. Jusqu'au moment de servir dans un endroit frais.

Pour servir, vous pouvez dessiner avec le sucre écrire le Affenschwänzchen sur la plaque et placez le gâteau sur.

Gâteau de fée que Calendrier de l'Avent

Ingrédients pour 24 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

125 grammes de beurre

125 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

½ citron organiques non traités (jus et à l'abrasion)

140 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

En outre,

125 grammes de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de jus de citron

30 grammes de chocolat noir

rouge et jaune de colorant alimentaire

coloré arrose (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Les puits d'une mini-moules à muffins avec des cas de papier ligne A cuisson.

Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de citron et avec la farine et la poudre à pâte dans les quantités de masse de beurre. Bien mélanger et verser dans les ramequins.

Mettre au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que doré cuire tube brun. Retirer du four et laisser refroidir tube. Mélanger le sucre glace avec le jus

de citron pour une fonte épaisse et le gâteau 23 de fées et saupoudrer. Le reste du gâteau avec couverture décorer et permettent également de sécher.

Avec un nombre de différentes couleurs alimentaires 1-24 écrit sur le gâteau de fée, saupoudrer de perles de sucre et d'utiliser comme l'Avent.

Gâteau de fée à la crème de noix de coco et de noix de coco flocons

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour le gâteau Batter

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de zeste de lime

75 ml de lait de coco

Lait 75ml

Pour la garniture

80 grammes de beurre

40 grammes de sucre

80 grammes de crème de noix de coco non sucré

150 grammes de sucre en poudre

200 grammes de flocons de noix de coco

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Incorporer le beurre avec le sucre et crèmeuse incorporer graduellement dans les oeufs. La farine et la levure et mélanger le zeste de lime et mélanger avec le lait et le lait de coco en alternance dans le mélange beurre-oeufs. Verser la pâte dans les ramequins et mélanger dans la chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

Pour la garniture Incorporer le beurre avec le sucre et ajouter graduellement la crème de la crème de noix de coco. Alors autant Mix de sucre en poudre jusqu'à obtenir une masse pulvérisable a formé. Ceux-ci remplissent dans une poche à douille, prendre les biscuits sur le tube du four, laisser refroidir et la masse clins de noix de coco. Avec coco saupoudré apporter à la table.

Gâteau d'été Fée avec des fleurs de sucre

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

1 citron bio (jus et à l'abrasion)

175 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour la décoration

120 grammes de beurre mou

60 grammes de sucre

120 grammes fromage à la crème

Poudre de cacao 1 cuillère à soupe

150 grammes de sucre en poudre

12 fleurs de sucre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de citron et abrasions et ensemble avec la farine et la poudre à pâte dans les quantités de mélange. Bien mélanger et verser dans les ramequins.

Placer dans le four de sorte que le tube. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirer du four et laisser refroidir tube.

Pour la crème le beurre avec le crémeux de mélange de sucre, incorporez le fromage à la crème à la poudre de cacao. Maintenant, autant en poudre Mélanger le sucre jusqu'à obtenir une masse pulvérisable a formé. Dans une poche à douille avec une buse dentelée remplir et le gâteau de fée afin fleuri. Garnir avec des fleurs de sucre.

Cupcake dans la préservation de pot avec rubans

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

1 Bio-Lime (jus et le zeste)

175 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour la décoration

120 grammes de beurre mou

60 grammes de sucre

120 grammes fromage à la crème

150 grammes de sucre en poudre

12 fleurs de sucre

En outre,

12 pots

Ruban

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de lime et abrasions et ensemble avec la farine et la poudre à pâte dans les quantités de mélange. Bien mélanger et verser dans les ramequins. Placer dans le four de sorte que le tube. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirer du four et laisser refroidir tube.

Pour la crème le beurre avec le crémeux de mélange de sucre, incorporez le fromage à la crème. Maintenant, autant en poudre Mélanger le sucre jusqu'à obtenir une masse pulvérisable a formé. Dans une poche à douille avec une buse dentelée remplir et le gâteau de fée afin fleuri. Décorer avec les fleurs.

Donnez Dans un bocal avec des rubans.

Arbre de Noël Cupcake

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

200 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

100 grammes de fécule de maïs

1 ½ cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de sel

Pour la garniture

250 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

En outre,

250 grammes de pâte d'amande

50 grammes de sucre en poudre

vert et colorant alimentaire rouge

arrose vertes et rouges

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Une ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier.

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse qui provoquent les oeufs un et remuer un total d'environ 4 minutes jusqu'à ce que mousses. Mélanger la farine avec de l'amidon, la poudre à pâte et le sel. Incorporer la farine par portions au cours de la préparation de beurre et à mélanger la pâte crochet de l'appareil d'agitation à une pâte visqueuse. Remplir immédiatement dans les moules et chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 25-30 minutes (effectuer des cure-dents!). Puis laisser refroidir sur une grille.

Pour la garniture, le jus de citron gouttes, sous l'agitation de sucre glace jusqu'à ce qu'il soit dur et souple. Le gâteau de fée refroidi brosse si épais. Le massepain avec le sucre glace et bien pétrir, tiers, coloriser les deux tiers avec du colorant alimentaire vert et l'autre tiers avec du colorant alimentaire rouge. Placez les décorations en massepain sur la coulée encore molle et saupoudrer avec des vermicelles de sucre. Laissez sécher.

Baguettes échantillon: utilisation d'un bâton en bois au milieu, légèrement inclinée stand dans le petit gâteau et tirez le bâton à nouveau. Si aucun bâton de pâte et se sent les bâtons pour sécher, le gâteau est prêt, si pas cuire, encore quelques minutes.

Marbre fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

250 grammes de beurre

150 grammes de sucre

1 pincée de vanille

1 pincée de sel

5 œufs (taille M)

125 grammes de farine

50 grammes de poudre d'amandes

75 grammes de fécule de maïs

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

2 cuillères à soupe de lait

Beurre (pour les moisissures)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Les ramequins barattage et la ligne debout sur le bord de papier sulfurisé.

Le beurre avec le sucre, la vanille et le sel jusqu'à consistance crémeuse. Les jaunes progressivement tout en remuant. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer la farine, les amandes, la poudre à pâte et de l'amidon dans la masse de jaune d'œuf. Environ 1/3 de la pâte et mélanger avec le cacao et le lait minceur. Les deux pâtes se mélangent facilement avec l'autre de telle sorte qu'un motif de marbre. Dans les tasses de cuisson et de remplir dans le four de sorte que le tube. Cuire au four 30 minutes.

Retirez du tube du four, laissez refroidir, solvez des moules, retirez le papier et apportez à la table.

Mini gâteau de fée avec du fromage à la crème et au citron

Ingrédients pour 24 mini-gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

- 1 citron non traité organique
- 1 oeuf (taille M)
- 75ml d'huile végétale
- 125 grammes de sucre
- De sucre vanillé 1 cuillère à soupe
- 1 pincée de sel
- Babeurre 250ml
- 250 grammes de farine
- 2 cuillères à café de poudre à pâte

Pour la décoration

- 2 citrons non traités organiques
- 50 grammes de sucre
- 350 grammes fromage à la crème
- 100 grammes de sucre en poudre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Petits cas de papier mis en plaque dans les puits de la Mini-muffins.

Laver le citron dans l'eau chaude, séchez et râpez le zeste. Exprimer le jus. L'œuf avec le zeste râpé de citron, le jus de citron, l'huile végétale, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le babeurre mix. Mélanger la farine avec la poudre à pâte dans un bol à mélanger. Le mélange de lait oeuf-sucre-beurre remuer rapidement dans le mélange de farine jusqu'à ce que tous les ingrédients sont humides. Verser le mélange dans les cas de papier dans le bac de cuisson et mélanger dans un tube four chaud sur la grille du milieu de sorte que le. 15 minutes jusqu'à cuisson dorée. Soulevez délicatement les biscuits de la plaque à pâtisserie et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Tirez Pour la décoration zeste de citron. Faire bouillir le sucre avec 150 ml d'eau et donc le. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le zeste de retirer du feu et laisser refroidir. Puis versez à travers un tamis. Exprimer le jus d'un demi citron et de jusqu'à consistance crémeuse avec fromage à la crème et le sucre en poudre.

La propagation de gâteau de fée avec de la crème et garni avec le zeste de citron apporter à la table.

Gâteau au chocolat au rhum avec du chocolat noir dôme Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

100 grammes de chocolat noir (fondu)

2 œufs (taille M)

75 grammes de sucre

50ml d'huile végétale

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 cl de rhum

Pour la décoration

150 grammes de chocolat noir (min. 55% de cacao)

75 grammes de crème fouettée

1 cl de rhum (ou de liqueur d'orange)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin. Battre les oeufs avec le sucre et l'huile végétale. Le chocolat en remuant. Mélanger la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le 1

pincée de sel et la poudre de cacao dans un bol. Sur la crème sept et subir, ainsi libérer le rhum et remuer avec. Verser le mélange dans les cas de papier de remplir jusqu'à la moitié. Les biscuits dans le tube four chaud sur la grille du milieu à cuire 20-25 minutes (faisant baguettes échantillon!). Soulevez délicatement les biscuits de la plaque à pâtisserie et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour Deco hacher le chocolat. Faire bouillir la crème, donner sur le chocolat et le faire fondre en remuant. Ajouter le rhum (ou de liqueur d'orange) subir et laisser refroidir la masse. Mélanger avec une cuillère sur le gâteau de fée.

Gâteau de fée avec des vermicelles colorés

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

100 grammes de beurre fondu

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 grammes de sucre

½ cuillère à café de sel

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de clou de girofle moulu

1 pincée de noix de muscade

2 cuillères à soupe de noisettes ou d'amandes hachées ()

1 non traitée orange bio

2 œufs (taille M)

Lait 30ml

70 grammes de gouttes de chocolat

Pour le glaçage

150 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de lait

perles colorées de sucre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C.

Les cas de papier fournissent plaque dans les puits de la muffin. Balancez le gel lors de l'utilisation des moules en silicone.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre, le sel, la cannelle, la muscade, clous de girofle en poudre et de noisettes mélange dans un bol à mélanger. Laver l'orange, chaud, séchez, frotter le bol et entrera dans le bol à mélanger. Pressez l'orange.

Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le lait, jus d'orange et le beurre mix. Les deux mélanger et remuer brièvement jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides. Le chocolat gouttes sous-ensembles. Verser la pâte dans les ramequins.

En chauffant, préchauffé Four (au milieu) comme. Cuire au four 30 minutes jusqu'à ce que doré.

Le gâteau de fée ainsi. Laisser refroidir pendant 5 minutes dans la forme, puis retirez soigneusement du moule et laisser refroidir complètement (cas de papier ne suppriment pas).

Le sucre glace avec 2-3 cuillères à soupe de lait en remuant un fer assez épaisse selon décorer désir et laisser sécher.

Gâteau de noix de coco avec Fée de chaux

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

2 Bio-Lime (jus et le zeste)

150 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Pour la crème

25 grammes de beurre

80 grammes fromage à la crème

200 grammes de sucre en poudre

1 cuillère à soupe zeste de lime

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de lime et abrasions et avec la farine, la poudre à pâte et la noix de coco râpée dans les quantités de crème au beurre. Bien mélanger et verser dans les ramequins. Placer dans le four de sorte que le tube. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirer de l'étain et le laisser refroidir.

Pour la décoration Mélanger le beurre ramolli avec le fromage à la crème et le sucre en poudre autant remuer jusqu'à ce que la crème soit tartinable et brille. Insistez sur le gâteau refroidi et fée avec les zestes saupoudré apporter à la table.

Gâteau d'anniversaire avec bougies

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

50 grammes de chocolat noir (min. 65% de cacao)

120 grammes de beurre mou

120 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

200 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Lait 50ml

Pour la décoration

3 cuillères à soupe de jus de citron

150 grammes de crème double 60%

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Massepain Fleurs (produit fini)

En outre,

12 cas de papier

12 douilles de papier d'or

1 Fée plateau de gâteaux avec 12 puits

1 Anniversaire Bougie avec chandelier

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Un mini-ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier.

La côtelette de chocolat. Le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs et battre 2 minutes jusqu'à consistance mousseuse. Le chocolat haché en remuant. La farine et la levure et la poudre de cacao et en alternance avec le lait dans l'agitation de la pâte. Si nécessaire, ajouter un peu plus de lait.

Verser le mélange dans les ramequins et remplir immédiatement chauffée, préchauffé Cuisson au four de tube sur la grille du milieu pendant 25-30 minutes. Échantillon baguettes effectuer.

Le gâteau de fée Retirer et laisser refroidir sur une grille bien, puis décoller le manchon de papier et mis chacun dans un collier d'or.

Ensuite, chaque mis une bougie d'anniversaire avec bougeoir en plastique au milieu. Pour la décoration du jus de citron avec le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à consistance lisse. Dans un distributeur de remplissage sucré à la crème et injecter le fromage à la crème autour de la bougie.

Avec les fleurs de massapain colorés garnis apporter à la table.

Fée gâteau de Pâques avec des carottes massepain

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Décor

200 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

12 carottes massepain

Pour la pâte

150 grammes de carottes

1 tarte aux pommes (z. B. Granny Smith)

1 cuillère à soupe de jus de citron

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

Lait 80ml

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Les carottes et les peler la pomme, la grille propre et finement. Mélanger avec le jus de citron.

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse et incorporer graduellement dans les oeufs. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et augmenter le lait alternativement dans le mélange beurre-oeufs. Enfin, la carotte et Apfelraspel Mix.

Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, d'un tube de sorte que le four préchauffé. Cuire au four 25 minutes.

Peut enlever, cool, peut être résolu à partir des puits et refroidir complètement.

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron pour une distribution d'épaisseur, de la bruine sur le gâteau et laisser Fée garni de carottes massepain secs.

Sur une plaque ou un plat servi à apporter à la table.

Cupcake à la pomme et l'argousier

Ingrédients pour 4 personnes gâteau de fée (moules réfractaires à 150 ml)

Beurre (pour les moisissures)

Sucre (pour les moisissures)

1 oeuf (taille M)

100 grammes de sucre brun

50ml d'huile végétale

200ml de lait

300 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

50 grammes de poudre d'amandes blanchies

De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

2 pommes mûres

300ml argousier

150 grammes de crème fouettée

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Ramequins allant au four avec 4 beurre et servir avec ausfetten de sucre.

L'œuf avec le sucre, l'huile et le lait, fouetter. Mélanger la farine avec la poudre à pâte, ajouter le mélange d'œufs sur sept, les amandes et le sucre vanillé et mélanger le tout en une masse homogène.

Verser la pâte dans le moule et chauffée, préchauffé Cuire au four 25 minutes environ (baguettes fabrication d'échantillon).

Pendant ce temps, laver les pommes, les peler, trimestre et se débarrasser de l'âme et en petits cubes. L'argousier avec des tranches de pomme chaud dans un pot.

Le gâteau de fée Retirer, laisser refroidir plonger brièvement distribués sur des plaques, et versez dessus la sauce de nerprun pomme et de la mer. Avec une cuillerée de crème garni immédiatement à la table.

Chocolat cupcake à la crème et Cassis

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

20 grammes de beurre (pour le graissage)
200 grammes de groseilles rouges et noires
120 grammes de chocolat noir
125 grammes de beurre
2 œufs (taille M)
80 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de sucre vanillé
100 grammes d'amandes en poudre
150 grammes de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à soupe de Cassis
Lait 100ml
Crème à fouetter 150ml
De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. La graisse moules à muffins.

Laver les groseilles, les égoutter, lire et faire un peu de côté pour la garniture. La bande des panicules de repos. Le chocolat en morceaux et hachez fondent sur un bain d'eau chaude. Retirez la poêle et laisser refroidir brièvement.

Les oeufs avec le sucre, le beurre et le sucre jusqu'à ce que la vanille blanche et crémeuse. La farine avec la poudre d'amandes et la pâte et mélanger ensemble donner la liqueur de Cassis et le lait au mélange d'œufs. Mélanger bien ensemble. Le chocolat liquide Versez délicatement dans la pâte et mélanger jusqu'à consistance lisse. Enfin, le mélange de fruits dans facilement mehlert, versez le mélange dans les ramequins dans le tube du four et ensuite à la. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirez du tube de four, laissez refroidir puis brièvement retirer de l'étain.

Fouetter la crème avec le sucre vanillé jusqu'à consistance ferme, mélanger les biscuits et les groseilles restants saupoudré apportent à la table.

Petit gâteau avec la crème fouettée et couleur arrose

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de zeste de citron

150 ml de lait

En outre,

Crème à fouetter 150ml

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

perles de sucre colorées (pour arrosage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Incorporer le beurre avec le sucre et crème de subir les oeufs progressivement. La farine avec la poudre à pâte et le zeste de citron et mélanger à du lait en alternance dans la masse de beurre. Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, un tube four préchauffé. La crème avec le sucre glace jusqu'à ce que raide et verser dans une poche à douille avec une petite Sternentülle.

Le gâteau de fée complètement cuit du tube du four, laisser refroidir, dégager des moules et la pulvérisation de la crème. Avec couleur arrose saupoudré apporter à la table.

Coconut gâteau de fée avec mascarpone capot et arrose

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

½ zeste de citron de cuillère à café

2 œufs (taille M)

150 grammes de farine

100 grammes d'amandes en poudre

2 cuillères à café de poudre à pâte

125 ml de lait de coco

En outre,

200 grammes de mascarpone

50 grammes de sucre

colorant alimentaire rouge

Crème à fouetter 150ml

perles de sucre colorées (pour arrosage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec du bicarbonate de finition coupe-papier déshabillage.

Le beurre avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer graduellement les oeufs, le mélange de farine avec la poudre à pâte et les amandes et pliez progressivement avec le lait de coco. La masse dans les creux préparés et remplir le chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

Le mascarpone avec le sucre et comme vous le souhaitez avec du colorant alimentaire rouge mélange, battre et incorporer la crème jusqu'à consistance ferme.

Le gâteau de fée complètement cuit du tube du four, laisser refroidir, dégager des ramequins et laisser refroidir complètement sur une grille de cuisine. Avec la crème facile, saupoudrer de perles de sucre et d'apporter à la table.

Chocolat Wintry fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la crème de café

250 grammes de chocolat noir

Café 1 cuillère à soupe (instantané)

Crème à fouetter 125ml

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cacao

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

Pour les ornements de sucre

150 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

En outre,

Sucre (pour arrosage)

La séquence de préparation

Le grossièrement de côtelette de chocolat. Chauffer le café avec la crème dans une casserole, porter à ébullition brièvement produire le chocolat admettre et de fondre en remuant. Retirez la poêle et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Pour la pâte Incorporer le beurre avec le sucre et crème de remuer les œufs avec une pincée de sel 1 progressivement. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le mélange de cacao et incorporer le lait alternativement dans la masse de beurre.

Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

Dans le même temps, mélanger le sucre glace avec le jus de citron pour une distribution d'épaisseur et les placer dans un sac de congélation. Couper un coin et minuscules petits ornements de sucre (z. B. flocons de neige) a terminé sur un morceau de papier parchemin vierge coupe-fini Seringues. Si désiré, saupoudrer de sucre cristallisé et laisser sécher.

Le gâteau de fée complètement cuit du four et laisser refroidir tube.

Le café-crème mis en place et le placer dans un distributeur avec sucré. Mélanger sur le gâteau de fée et garnir avec des ornements de sucre. Saupoudré de sucre apporter à la table.

Fée calendrier gâteau de l'avent

Ingrédients pour 24 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

150 grammes de farine

1 pincée de cannelle moulue

1 pincée de clou de girofle moulu

1 pincée d'anis étoilé

100 grammes de noix de sol (en option)

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

En outre,

200 grammes de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de jus de citron

arrose de sucre colorées (pour arrosage)

2 cuillères à soupe de chocolat noir fondu

écrits de sucre rouge (pour les chiffres)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une mini-moules à muffins avec des cas de papier doublure.

Incorporer le beurre avec le crémeux de sucre, ajouter les oeufs avec une pincée de sel et 1 avec agitation. Mélanger la farine avec les épices, les noix, l'abrasion et la levure et incorporer le lait alternativement dans la masse de beurre.

Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 15-20 minutes, faisant baguettes échantillon. Retrait, peut être résolu à partir des puits et laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron à un casting et 23 fée gâteau et saupoudrer. Saupoudrer avec des vermicelles de sucre et laisser sécher. Le reste fondu petit gâteau de chocolat avec arrose et décorer. Aussi laissez sécher. Le gâteau de fée blanche décorant avec les numéros 1-23 et décorer le gâteau au chocolat avec le 24 Fait amener à la table sur un stand de gâteau.

Gâteau au chocolat de fée avec des pétales de roses forme

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

125 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cacao

50 grammes de noix hachées

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

Pour la crème

100 grammes de beurre

50 grammes de sucre

120 grammes fromage à la crème

150 grammes de sucre en poudre

En outre,

80 grammes de chocolat noir

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Hacher grossièrement le chocolat et faire fondre à une eau chaude non bouillante. Retirez la poêle et laisser refroidir tiède.

Incorporer le beurre avec le sucre et ajouter les oeufs un crémeux 1 pincée de sel progressivement. Mélanger la farine avec le cacao, les noix et la poudre à pâte et mélanger le lait en alternance dans la masse de beurre. Incorporer la moitié du chocolat et de remplir la pâte dans les puits préparés. En chauffant, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. 25 minutes de pâtisseries (fabrication de baguettes échantillon!).

Dans le même temps, battre le beurre avec le sucre et ajouter le fromage crémeux et le chocolat. Puis incorporer autant de sucre en poudre jusqu'à une masse à tartiner est obtenu.

Le gâteau de fée complètement cuit du tube four, desserrer des puits et laisser refroidir. Remplissez la crème dans une poche à douille avec une douille cannelée et mélanger le gâteau de fée. Apportez garni de menthe sur la table.

Noir et blanc gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

1 cuillère à café de zeste de citron

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

En outre,

500 grammes de fondant

colorant alimentaire noir

Sucre glace (pour le bureau)

perles de sucre argentées

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse et ajouter les oeufs avec une pincée de sel 1 peu à peu. Mélanger la farine avec le zeste de citron et la poudre à pâte et mélanger le lait en alternance dans la masse de beurre.

Verser la pâte dans les puits préparés et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

La moitié de la fondant avec du colorant alimentaire noir à la couleur. Ensuite, les deux parties fondant sur une poussièreuse avec de la poudre rouleau de surface de travail du sucre sur 0,3 cm d'épaisseur et.

Couper à partir du milieu des masses deux cercles fondantes (en surface du gâteau de fée) et le gâteau de Fairy Dress il. De la masse restante couper des bandes de 0,6 cm minces et les placer dans un motif en damier. Le gâteau de fée reste donc fleuri. De la masse fondant restant produire de petites fleurs, chacun muni d'une perle de sucre et le gâteau de fée noir et blanc l'habiller.

Gâteau féerique Noël avec des étoiles

Ingrédients pour 24 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

125 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

250 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cacao

1 cuillère à soupe de pain d'épice épices

50 grammes de noix hachées

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 ml de lait

En outre,

400 grammes de fondant

Sucre glace (pour le bureau)

120 grammes de marmelade

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Incorporer le beurre avec le sucre et ajouter les oeufs un crémeux 1 pincée de sel progressivement. Mélanger la farine avec le cacao, pain d'épices

épices, les noix et la poudre à pâte et mélanger le lait en alternance dans la masse de beurre. Incorporer la moitié du chocolat et de remplir la pâte dans les puits préparés. En chauffant, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 20 minutes pour faire des baguettes échantillon.

Dans l'intervalle, le fondant sur un saupoudrer de poudre travaux de sucre dépliement peine de surface et couper des cercles de la taille du gâteau de fée. Des vestiges que star de coupe désirée.

Le gâteau de fée du tube du four, laisser refroidir, étendre la confiture et couvrir avec le fondant. Fixez une note, appuyez doucement et laisser sécher tout.

Litchi petit gâteau à la crème de rose

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

300 grammes de litchis (dose)

3 œufs (taille M)

50 grammes de sucre

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

80 grammes de beurre mou

1 pincée de zeste de citron

75 grammes sol macadamia

75 g de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

En outre,

350 grammes fromage à la crème

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de sirop de framboise

1 cuillère à café d'eau de rose

Pétales de roses (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Les cas de papier dans un gâteau de fée des filtres à plaques.

Égoutter les litchis bien et couper la chair du noyau. Les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le sucre et la vanille blanche et crémeuse. Le beurre, le zeste de citron, noix, la farine et la levure et mélanger le tout dans une pâte lisse.

Enfin, les sous-ensembles litchis, versez le mélange dans les ramequins dans le tube du four et ensuite à la. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirez du tube de four, laissez refroidir puis brièvement retirer de l'étain.

Remuer pour décorer le fromage à la crème avec le sucre glace, le sirop et l'eau de pétales de rose légèrement et remplir dans une poche à douille avec une buse dentelée. Seringues sur le gâteau de fée et amener garnis de pétales de roses sur la table.

Ginger Carotte Cupcake

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

200 g de carottes

2 cm de gingembre frais

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

3 œufs (taille M)

1 lime organiques non traités (jus et le zeste)

150 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de noix de muscade

1 pincée de cannelle moulue

Pour le fromage à la crème

100 grammes de marmelade

100 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

Pur 200 grammes fromage à la crème

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Disposez les puits d'un plateau de cuisson muffin avec des cas de papier.

Les Peler les carottes et les râper finement. Le zeste de gingembre et râper finement. Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Battre les œufs avec le jus de lime et abrasions et avec la farine, la poudre à pâte, les carottes, la noix de muscade, la cannelle et le gingembre dans les quantités de crème au beurre. Bien mélanger et verser dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Dans le même temps, chauffer légèrement le confiture d'orange dans une casserole. Fouetter la crème. Mélanger le fromage à la crème avec le sucre en poudre et 2-3 cuillères à soupe de marmelade d'orange et de plier progressivement dans la crème. Prenez le gâteau cuit de fées terminé sur le tube du four et retirez soigneusement des moules. Laisser refroidir.

Mettre le fromage à la crème dans une poche à douille avec Sternentülle et gâteau de fée décorer. Avec un peu de confiture Arroser liquide et apporter à la table.

Gâteau de fée avec des groseilles

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de margarine

240 grammes de sucre

1 citron vert bio

3 œufs (taille M)

150 grammes de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe noix de coco râpée (15 grammes)

2 cuillères à soupe de jus de cassis

300 grammes groseilles

250 grammes de fromage à la crème (0,2% de matières grasses)

Crème à fouetter 150ml

1 paquet Sahnesteif

La séquence de préparation

Interpréter puits d'une moule à muffins avec des cas de papier.

Margarine avec 150 grammes de sucre jusqu'à consistance mousseuse. Enduits à la chaux, séchez, coquille de Peel, en zestes, le jus exprimé.

Battre les œufs avec le jus de lime et de châles. Remplissez avec de la farine, la poudre à pâte, noix de coco râpée dans le mélange de la margarine et des montants dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Tube pour four à 200 ° C (ventilateur du four à 180 ° C; marque de gaz 3) quant à la. Cuire au four 25 minutes. Laisser refroidir.

En attendant, pour les perles 50 grammes de sucre avec le jus de cassis, de donner 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole, faire fondre et caraméliser agitation jusqu'à coloration dorée, retirez du feu. Terminer coupe-papier cuisson petites gouttes de perles, laisser refroidir.

Laver les groseilles, les mettre de côté 12 panicules, purée restante finement. Mélanger avec le fromage à la crème et le sucre restant.

Crème Sahnesteif en neige, incorporer au mélange de fromage à la crème. Dans une poche à douille avec un remplissage en dents de scie de la buse, éclabousser sur le gâteau de fée. Garnir avec des perles et Johannisbeerrispen.

Gâteau de noix de coco remplie de fées avec une crème anglaise

Ingrédients pour 24 gâteau de fée

Pour la crème de noix de coco

150 ml de lait de coco

½ c vanille pouding (pour 250 ml de liquide)

Crème à fouetter 100ml

2 cuillères à soupe de sucre

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

Pour la pâte à gâteau

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

250 grammes de farine

½ sachet de levure chimique

250 grammes de flocons de noix de coco

150 ml de lait

Pour le sucre à la crème

100 grammes de beurre

50 grammes de sucre

Pur 70 grammes fromage à la crème

50 grammes de crème de coco

150 grammes de sucre en poudre

La séquence de préparation

Pour la crème, la poudre de pudding au lait 3 cuillères à soupe de noix de coco jusqu'à consistance lisse. Apportez le reste du lait de coco avec la crème et le sucre dans une casserole à ébullition, remuer dans le pudding au lait et laisser épaissir pendant 2-3 minutes en remuant. Dans un bol, remplissez saupoudrer de sucre en poudre et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur.

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse et incorporer graduellement dans les oeufs. Mélanger la farine avec 50 g de flocons de noix de coco et le mélange de cuisson et ajouter le lait en alternance dans la masse de beurre.

Un mini plateau de cuisson de pain avec des cas de papier doublure et remplir la moitié de la pâte dans les puits. Selon donner une cuillère à café de pudding sur elle et couvrir soigneusement avec le reste de la pâte.

En chauffant, préchauffé Four tubulaire cuire 15-20 minutes. Retirer, desserrer des puits et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Battre le beurre avec le sucre et ajouter le fromage à la crème de noix de coco et la crème onctueuse. Puis incorporer autant de sucre en poudre jusqu'à une masse à tartiner est obtenu.

La masse sur le gâteau de fée écouler et saupoudrer avec le reste des flocons de noix de coco.

Gâteau de fée avec de la crème de fraise

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

250 grammes de farine

50 grammes de poudre d'amandes

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

3 oeufs M (Taille M)

100 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé (donc à la. 8 grammes)

80ml d'huile végétale

250 grammes de crème sure (10% teneur en matières grasses)

Pour la décoration

150 grammes de fraises

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

150 ml de crème à fouetter (30% teneur en matières grasses)

En outre,

12 cas de papier

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C (en haut et la chaleur en bas). Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin. Mélanger la farine, les amandes, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol. Battre les

œufs dans un autre bol. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile végétale et de la crème sure en remuant. Verser la farine et le mélange d'amande pour le mélange d'œufs et remuer rapidement jusqu'à ce que tous les ingrédients sont humides.

Divisez le mélange de pâte dans les cas de papier de la moule à muffins. Les biscuits dans le four chaud pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que le tube brun doré cuisson. Les tiges échantillon maquillage - colle pas plus pâte sur une canne en bois pendant percer une broche de bois que les biscuits sont cuits. Soulevez biscuits soigneusement hors de la moule à gâteau de fée et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour servir, laver et nettoyer les fraises. Couper 8 baies pour la décoration en tranches. Les baies restantes avec la barre de coupe électrique purée et passer à travers un tamis, mélanger avec le sucre glace. La crème en neige et les incorporer à la purée de fraises. Remplir de crème de fraise dans une poche à douille avec une étoile et certainement Muffin injecter un Erdbeersahne Dome. Garnir avec des tranches de fraises et de porter immédiatement à la table.

Cupcake café avec crème à la vanille

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de margarine
150 grammes de sucre de canne
3 œufs (taille M)
350 grammes de crème à fouetter
1 ½ cuillères à soupe de café instantané
150 grammes de farine
50 grammes d'amandes finement broyées
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
100 ml d'fraîchement bouillie Espresso
70 grammes de sucre
200 grammes de framboises fraîches
1 sachet de sucre vanillé
12 cas de papier

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage.

La margarine avec le sucre de canne jusqu'à consistance crémeuse. Les oeufs et 100 g de crème peu à peu tout en agitant. Mélanger le café instantané avec la farine, la poudre à pâte et le sel. Mélanger rapidement le

mélange dans la masse d'oeufs. Placez les cas de papier dans les puits. Remplissez la pâte. Place dans le four tubulaire (centre) de sorte que le. 25 minutes de pâtisseries (fabrication de baguettes échantillon!).

Pendant ce temps, la gousse de vanille coupée en longueur et gratter les graines. Est bouillir l'espresso avec les graines de vanille, la gousse de vanille et le sucre et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Mettre de côté et laisser refroidir. Retirer la gousse de vanille.

Arrosez le gâteau de fée encore chaud avec un espresso, laisser refroidir. Les framboises et ramassés propre. Le reste de la crème avec le sucre vanillé jusqu'à consistance ferme. Vanille splash sur le gâteau de fée garni de framboises et de mettre sur la table.

Gâteau de fée pour Noël

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

80 grammes de chocolat noir (quant à la teneur en cacao. 50%)

200 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cacao

1 cuillère à café d'épice épices

1 sachet de levure chimique

2 œufs (taille M)

60 grammes de sucre

50ml d'huile végétale

1 cuillère à soupe de rhum

180 ml de lait (au besoin)

Pour la garniture

200 grammes de chocolat blanc (ainsi la teneur en cacao. 30%)

75 ml de crème à fouetter (30% teneur en matières grasses)

50 grammes de beurre

100 grammes de pâte d'amande

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

colorant alimentaire rouge

arrose de sucre vert (ou de sucre glace verte)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin. Râper le chocolat finement et mélanger avec la farine, la poudre de cacao, les épices de pain d'épices et la levure. Battre les oeufs avec le sucre et l'huile.

Le mélange farine-chocolat remuer rapidement dans le mélange d'oeufs, tandis que le rhum et, si nécessaire, même à admettre autant de lait que les larmes de pâte facilement de la cuillère. Mélanger le mélange dans les cas de papier dans la plaque de gâteau de fée et dans le tube four chaud sur la grille du milieu en 20-25 minutes de pâtisseries (fabrication des baguettes échantillon!). Le gâteau de fée laissez Soulevez délicatement sur la forme de gâteau de fée et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour la garniture, le chocolat blanc et mince dans un bol. Faire bouillir la crème, laisser refroidir légèrement à court et verser sur le chocolat. Le chocolat, remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Le beurre admettre. Le mélange de chocolat blanc avec le mélangeur, mélanger jusqu'à ce qu'elle brille. Dans le réfrigérateur peut être couverte semi-solide.

Pendant ce temps, la pâte d'amande avec le sucre glace et le colorant alimentaire et pétrir jusqu'à ce que la pâte d'amande a une couleur rouge vif. Le Marzipanteig légèrement saupoudré de poudre surface de travail de sorte que le sucre. 5 mm d'épaisseur de roulis. 12 petites étoiles découpées. Etaler la pâte d'amande en restant dans un brin mince, cette coupe en morceaux uniformes et rouler sur le morceau de petites boules. Remplissez le mélange de chocolat semi-solide dans une poche à douille avec une étoile et saupoudrer les biscuits afin circulaire. Saupoudrer avec les boules de massepain rouges et verts arrose.

Gâteau de fée après Art Schwarzwälder

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

6 blancs d'œufs (taille M)

175 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

6 jaunes d'oeuf (taille M)

75 g de farine

50 grammes de fécule de maïs

40 grammes de poudre de cacao

En outre,

12 cerises fraîches

Kirsch

250 ml crème fouettée (au moins 30% de matière grasse)

100 grammes de chocolat noir (60% cacao)

2 cuillères à soupe de noix de coco râpé (pour arrosage)

La séquence de préparation

L'écrasement de chocolat et faire fondre dans 50 ml de crème. Verser le reste de la crème et réfrigérer le mélange pour qu'il refroidisse par le bien.

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Disposez les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier.

Les blancs d'oeufs en neige, laissez le sucre, le sucre vanillé saupoudrer. Les jaunes subissent. Mélanger la farine, la maïzena et mélange de cacao, donnant sept sur le mélange d'oeuf et mélanger délicatement. Verser le mélange dans les moules, remplir et lisser la chauffée, préchauffé Four de sorte que le. 25 minutes de pâtisseries (fabrication de baguettes échantillon!). Retrait et biscuits prendre tout à fait hors des moules. Pour refroidir place sur une plaque de cuisson.

Puis percer avec un bâton en bois 3 à 4 fois dans le gâteau de fée et saupoudrer avec 1-2 cuillères à café de kirsch. La crème au chocolat avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit raide. Dans un distributeur avec crème sucrée et les éclaboussures circulaire sur les petits gâteaux au chocolat. Pariez en 1 cerise fraîche et saupoudré de noix de coco râpée apporter à la table.

Fraise gâteau mini de fées avec fromage à la crème

Ingrédients pour 15 mini-gâteau de fée

300 grammes de fraises

1 citron bio

100 grammes de farine de blé

Crème 1 cuillère à café de poudre tartare de cuisson

1 oeuf (taille M)

50 grammes de sucre brun

2 cuillères à soupe d'huile sans saveur

2 cuillères à soupe de babeurre

De beurre 1 cuillère à soupe pour le moule (7 grammes)

200 grammes fromage à la crème (13% de matière grasse)

1 cuillère à soupe de sucre (donc à la. 20 grammes)

1 sachet Sahnfestiger

La séquence de préparation

Laver les fraises dans un bol d'eau froide avec soin, retirer et laisser égoutter sur du papier absorbant.

8 fraises de côté. La brosse de repos, entrez dans un récipient haut et purée avec un mixeur à main.

Lavez le citron dans l'eau chaude, essuyez la moitié sec et froter de l'amande de la coquille. Couper en deux et presser le citron.

Mélanger la farine et la levure dans un bol à mélanger. 50 grammes de purée de fraises, l'oeuf, le sucre brun, le zeste de citron, l'huile et le babeurre à donner. Remuer avec une main mixer les tours en une pâte lisse.

Un mini moule à cake de fées (en silicone, 15 puits, chaque 20 ml contenant) La graisse et remplir la pâte. Sur la grille du four dans la chauffée, préchauffé Four à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) de cuisson sur le niveau du plateau du milieu de 15 minutes.

Retirer le moule du four et laisser refroidir pendant 5-6 minutes tube. Puis lâché du moule et laisser refroidir complètement sur une plaque à pâtisserie, le gâteau de fée.

Pendant ce temps, donner le fromage à la crème dans un bol de mélange. Sucre et saupoudrer Sahnfestiger.

Mettez 3 cuillères à soupe de purée de fraises dans une tasse de côté. Donnez purée résiduelle du fromage à la crème. Tout mis en place avec le barattage du mélangeur à main pour une crème lisse. Assaisonner avec 1-2 cuillères à soupe de jus de citron comme vous le souhaitez.

Remplir de crème de fromage à la crème aux fraises dans une poche à douille avec une douille cannelée (diamètre 8 mm). Injecter taches épaisses sur le gâteau de fée et de faire pendant environ 15 minutes au réfrigérateur.

Les fraises réservées réduits de moitié. Gâteau de fée garnir chacun avec un peu de purée de fraise et une demi-fraise. Strawberry cake Fairy apporter à la table.

Fée gâteau de Pâques avec des lapins en pâte d'amande

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

4 œufs (taille M)

10 tranches de pain complet Rusk (donc à la 100 grammes.)

1 citron bio

2 pommes (un soi à la 150 grammes).

200 grammes de poudre de noisettes

150 grammes de sucre brun

2 cuillères à café de poudre à pâte

50 grammes de miel et de la masse brute massepain

½ cuillère à café de poudre de cacao

250 grammes de ricotta (ou faible en gras quark)

2 cuillères à soupe de sucre en poudre (donc à la 20 grammes).

50 grammes de pistaches hachées

La séquence de préparation

Séparer les œufs; Les blancs d'œufs dans un grand récipient, donnent les jaunes dans un grand bol. Les blancs d'œufs avec les volutes d'un mélangeur à main jusqu'à ce que raide et mettre de côté.

Les tranches de biscottes déchiqueter en un éclair les pirates de fines miettes. Laver, essuyer et froter le zeste de citron finement; le citron coupé en deux et presser.

Laver, essuyer et râper grossièrement avec le bol de pommes. Donnez Apfelraspel avec des miettes de biscuits, noisettes, le sucre, la poudre à pâte, le zeste de citron et 2 cuillères à soupe de jus de citron pour les jaunes d'œufs.

Le tout avec le fouettant du mélangeur à main Mélanger. Donnez blancs d'œufs et le plier avec une spatule en caoutchouc.

Régalez 12 cas de papier dans les puits d'un moule à muffins avec 12 puits. Remplissez la pâte et aplatir la surface avec chaque dos d'une cuillère.

En chauffant, préchauffé Cuire au four environ 25 minutes, en vérifiant avec un bâton en bois, si le gâteau de fée ont même four à 180 ° C (160 ° C Gaz: Niveau 2-3, convection). Retirez du tube four et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson en 35 minutes environ.

Pendant ce temps massepain avec de la poudre de cacao pétrir et rouler sur environ 3 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Découpez avec un petit lapin de cookie cutter.

Versez le caillé avec du sucre en poudre et 1-2 cuillères à soupe de jus de citron dans un bol et mélanger crémeuse avec un batteur électrique. La passe d'environ 1 cuillère à soupe de crème sur le gâteau refroidi et saupoudrer de pistaches fée. Garnir avec les lapins en pâte d'amande et apporter le gâteau de fée de Pâques sur la table.

Gâteau de meringue avec des mûres et le zeste de lime Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

250 grammes de mûres

1 citron vert bio

120 grammes de beurre de yogourt (pièce chaude)

1 pincée de sel

150 grammes de sucre de canne

3 œufs (taille M)

80 grammes de farine de blé entier de blé

150 grammes de farine de blé

2 cuillère à café de crème de tartre de poudre à pâte

La séquence de préparation

Lire mûres, lavées dans de l'eau stagnante et laisser égoutter.

Laver froter chaud, sec et froter environ la moitié du bol sur une râpe fine. Lime en deux et presser 1 demi.

Beurre yogourt, 1 pincée de sel, le zeste de lime râpé et 120 grammes de sucre de canne jusqu'à consistance mousseuse dans un bol. Incorporer 2 œufs individuellement.

Farine de blé entier, farine de blé et la poudre à pâte et ajouter à la mousse de beurre. 3 cuillères à soupe d'eau tout en remuant.

Une plaque de gâteau de fée avec 12 puits interpréter avec cas de papier et mélanger moitié de la pâte en elle.

Mettez la moitié des mûres sur le reste de pâte et couvrir avec le reste de mûres remplir. Gâteau de fée mis feuille sur la grille du four et chauffé, four préchauffé sur la grille du milieu à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) pré-cuisson pendant environ 20 minutes.

Les 3 œufs blancs d'œufs séparés avec 1 cuillère à café de jus de lime jusqu'à consistance ferme, tout en restant progressivement détournés du sucre de canne. (Utilisez le jaune d'oeuf contraire.)

Agitant Mélanger les blancs d'oeufs avec une cuillère sur le chaud, précuit gâteau de fée. Glissez dans le four et cuire pendant 8-10 minutes. Laisser refroidir et enlever à une plaque de cuisson.

Biscuits aux framboises avec le gingembre et vanille

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

20 grammes de gingembre confit

180 grammes de farine de blé entier de blé

2 cuillère à café de crème de tartre de poudre à pâte

80 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

80 grammes de beurre de yaourt (pièce chaude)

125ml d'eau minérale gazeuse

2 œufs (taille M)

250 grammes de framboises

250 grammes de crème sure résistant à la perforation (10% de matière grasse)

1 ½ cuillère à café poudre de caroube

1 cuillère à café de sucre vanille bourbon

édulcorant liquide (si besoin)

La séquence de préparation

Hachez très finement le gingembre. Mélanger soigneusement avec de la farine de blé entier, la poudre à pâte, le sucre brun et 1 pincée de sel dans un bol.

Beurre yogourt, des bouteilles d'eau et des oeufs à donner. Le tout avec le fouettant d'un mélangeur à main pour obtenir une pâte lisse Mélanger.

Framboises ramassés. Une plaque de gâteau de fée (12 puits) interpréter avec cas de papier. Remplissez à moitié la pâte, mettre en chacun 2 framboises et couvrir avec le reste de pâte. Gâteau de fée mis feuille sur la grille du four. Pâte à chauffée, préchauffé Four sur la grille du milieu à 200 ° C (180 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 3) cuire environ 20 minutes.

Le gâteau de fée enlever la plaque et laisser refroidir pendant environ 5 minutes. Ensuite, le gâteau de fée mis dans les cas de papier sur une plaque à pâtisserie ou une grille du four renversé et laisser refroidir complètement en 40 minutes environ.

La crème fraîche avec de la poudre de caroube et le sucre vanillé dans un bol jusqu'à consistance lisse et assaisonner au goût avec un édulcorant. Mélanger la crème sure sur le gâteau, et il a mis les framboises restantes fée.

Peanut Chocolate fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

100 grammes de beurre d'arachide douce (verre)

25 grammes + 125 grammes de sucre

2 sachets de sucre vanille bourbon

120 grammes de chocolat noir

60 grammes de beurre mou

1 pincée de sel

2 oeufs (Gr. M)

100 grammes de farine

1 cuillère à soupe de cacao

1 cuillère à café de poudre à pâte bombée

300 grammes de chocolat noir

500 grammes de crème fouettée

1-2 cuillères à soupe d'arachides non salées grillées

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

Pour le beurre d'arachide de gâteau de fée, 25 grammes de sucre et 1 sucre vanillé ainsi le. 1 minutes jusqu'à consistance crémeuse. Environ 1 heures mis dans le congélateur.

Pour la crème au chocolat 300 g de chocolat grossièrement de côtelette. Crème ébullition, retirer du feu. Chocolat haché s'y dissolvent. Environ

Laisser refroidir 15 minutes. Puis, comme le. Réfrigérer pendant 2 heures font.

Les puits d'une moule à muffins (pour 12 pièces) en ligne avec moules en papier. Hacher grossièrement le chocolat 120 grammes, faire fondre dans le bain d'eau chaude. Laisser refroidir. Beurre, 125 g de sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un. Peut fonctionner avec le chocolat fondu en remuant. La farine, le cacao et la poudre à pâte et mélanger brièvement.

Mélanger la pâte dans les ramequins. Le beurre d'arachide avec une petite cuillère chauffée, préchauffé (Fourneau électrique: 175°C / convection: 150°C / Gaz :. Fabricant s) à la. Cuire au four 20 minutes. Ausküchoisisez partir.

Noix grossièrement de côtelette. Crème au chocolat de sorte que le. 1 minutes jusqu'à consistance crémeuse. Verser dans une poche à douille (grande buse d'étoiles). Seringues sur chaque petit gâteau 1 Tuff. Saupoudrer de noix.

Biscuits et gâteau aux amandes avec de la dentelle à la vanille Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

175 grammes de beurre mou
150 grammes de sucre
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'orange zeste
3 œufs (taille M)
1 cuillère à soupe de crème fraîche
100 grammes de amandes effilées
150 grammes de farine
2 cuillères à café d'épices biscuits
1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour le glaçage

200 grammes de beurre mou
150 grammes de sucre en poudre
Mark 1/2 gousse de vanille
75 g de vanille yaourt

En outre,

12 moules en papier (un soi à 5 cm de diamètre.)

Sac à pâtisserie avec Lochtülle

La séquence de préparation

Préchauffer le four (four électrique: 200°C / convection: 175°C) et Papierbackförmchen mis dans les puits d'une moule à muffins (12 puits).

Pour le beurre de fée gâteau, le sucre, 1 pincée de sel et le zeste d'orange avec le fouet de l'appareil d'agitation à la. 5 minutes jusqu'à consistance mousseuse. Seulement séparément les œufs, puis incorporez la crème fraîche. Amandes, la farine, la poudre à pâte et des biscuits d'épices et brièvement Incorporer la crème de beurre-œufs. Mélanger la pâte dans les ramequins. À four chaud de sorte que le tube. Cuire au four 25 minutes. Laisser refroidir.

Pour le beurre de glaçage, sucre en poudre et les graines de vanille avec le fouet de l'appareil d'agitation à la. 5 minutes de pitch épaisse et crémeuse. Yogourt cuillère à soupe avec agitation.

Du gâteau de fée le cas de papier déduire et redresser la surface. Et fournir peu de temps sur les surfaces de coupe. Sections Cake émiettement et un mélange avec 3-4 cuillères à soupe de glaçage. Conique souligner dans les étages Cupcake. Remplissez le glaçage qui reste dans une poche à douille avec Lochtülle (8-10 mm) et d'injecter de petites pointes sur le cône miettes. Esprit. 30 minutes au frais.

Pomme cannelle fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

2 petites pommes (un soi à la 100 grammes).

100 grammes de masse brute massepain

1 oeuf (taille M)

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

100 grammes de sucre

225 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

200 grammes de crème sure

Huile 6 cuillères à soupe

1 1/2 cuillères à café de cannelle moulu

25 grammes de poudre d'amandes

150 grammes de sucre en poudre

1-2 cuillères à soupe de jus de citron

12 belles framboises

12 Muffin moules en papier

La séquence de préparation

Pommes, peler, découper trimestre et impérieux de logement. Pommes dés. Dés massepain finement. Oeuf, le sel, le sucre vanillé et le sucre au fouet du batteur à main de sorte que le. 10 minutes épaisse poix blanche crémeuse.

Mélanger la farine et la poudre à pâte. La crème fraîche, l'huile et la cannelle et remuer dans le mélange oeuf-sucre. Ajouter le mélange de farine et remuer.

Massepain, des amandes et des pommes se replient. Interpréter 12 puits d'une moule à muffins avec 2 moules en papier, pâte mélanger uniformément en elle. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) quant à la. Cuire au four 20 minutes.

Gâteau de fée prendre sur une plaque de cuisson de sorte que le. Laisser refroidir 10 minutes. Résoudre petites pâtisseries du moule et on le laisse refroidir.

De sucre en poudre et le jus de citron à une fonte épaisse. Donnez fer avec une cuillère à café sur le gâteau de fée. Garnir avec les framboises.

Cappuccino gâteau de fée avec la patate douce

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

175 grammes de patate douce

Babeurre 250ml

2 cuillères à soupe de poudre de café expresso soluble

275 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte 1/2

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

150 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

1 cuillère à soupe de crème sure

250 grammes de mascarpone

50 grammes de sucre en poudre

12 grains de moka dans le chocolat

12 cas de papier

La séquence de préparation

Les patates douces Épluchez, lavez et grille. Chauffer 5 cuillères à soupe de babeurre et facilement résoudre 1 cuillère à soupe de poudre de café expresso y. La farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélange. Fouet. Sucre, le sucre vanillé, le beurre, le lait et le beurre autre expresso

babeurre agitation. Mélange de farine et incorporer délicatement sept. Pliez la fin Kartoffelraspel.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits), chacun avec un étui de papier. Mélanger la pâte en elle et dans la chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur / gaz: Constructeur s) Donc, la. Cuire au four 25 minutes. Gâteau de fée prend, pour ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque et laisser refroidir.

La crème fraîche légèrement chaud, dissoudre 1 cuillère à soupe de café moulu en elle et laissez-le refroidir. Masso remuer pour dierpone, la crème sure et expresso sucre en poudre et versez dans un distributeur avec sucré. Squirt crème sur le gâteau et décorer fée, chacun avec un grain de moka. Jusqu'au moment de servir froid.

Double gâteau à la crème d'arachide Fée Philadelphie

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

+ 50 g de sorte que le. 1 cuillère à soupe de cacahuètes

250 grammes de farine

2 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

125 grammes de sucre brun

1 oeuf (taille M)

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

250 grammes de beurre d'arachide crémeux (verre)

3 cuillères à soupe de miel

200 grammes de fromage à la crème léger

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

L'ensemble 1 moules en papier dans les puits d'une moule à muffins (12 puits). Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C / th 2).

50 grammes de cacahuètes hacher grossièrement. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sucre. Egg dans un grand bol, fouetter ensemble. Beurre, babeurre et 150 grammes de beurre d'arachide admettent. Remuez avec une cuillère en bois. Le mélange de farine et

d'admettre que si remuer brièvement jusqu'à ce que tous les ingrédients sont mélangés.

Verser la pâte dans les ramequins. Dans le tube four chaud cuire 20-25 minutes. Laisser refroidir.

Miel, fromage à la crème et 100 grammes de beurre d'arachide jusqu'à consistance lisse. Dans un distributeur avec garniture sucrée à la crème, les éclaboussures sur le gâteau de fée. Décorez avec des arachides restantes.

Caramel de gingembre Gâteau de fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

30 grammes de racine de gingembre frais

430 grammes de beurre mou

150 grammes de sucre brun

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

4 œufs (taille M)

300 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

300 grammes de crème à fouetter

150 grammes de sucre

12 moules en papier

La séquence de préparation

Ginger, peler et râper finement. 150 grammes de beurre, la cassonade, le gingembre, le sel et le sucre vanillé jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet du batteur à main. Incorporer les œufs un par un. La farine et la poudre à pâte et mélanger brièvement avec alternance de moins de 75 grammes de crème.

Interpréter 12 puits d'un moule à gâteau de fée avec un moules en papier. Dough mélanger uniformément dans les auges. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Retirez du tube du four. Laissez refroidir les biscuits sur une plaque de cuisson.

Pour le caramel fondre le sucre de beurre dans une casserole. 30 grammes de beurre et 225 g de crème et laisser mijoter à feu réduite jusqu'à le caramel soit complètement dissous. Laisser refroidir à température ambiante.

250 grammes de beurre pour donner avec le fouet du mélangeur main blanche crémeuse aufschlagen. 120 grammes de prêts à soupe de sauce au caramel avec agitation. Remplissez caramel au beurre dans une poche à douille avec Blatttülle et gâteau de fée décorer. Arroser de sauce au caramel
Autres.

Lemon gâteau au yaourt à la crème de meringue Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

1 citron bio
200 grammes de farine
2 cuillères à café de poudre à pâte
1 pincée de sel
125 grammes de sucre
2 œufs (taille M)
100 grammes de beurre mou
150 grammes de yaourt au citron
3 blancs d'œufs (taille M)
250 grammes de sucre extra-fin
12 moules en papier

La séquence de préparation

Laver le citron dans l'eau chaude, essuyez coquille sec et râpe fine. Réduire de moitié le fruit et presser le jus. La farine, la poudre à pâte, le sel et le zeste de citron mélange.

Sucre et les œufs jusqu'à consistance mousseuse avec le fouet du batteur à main. Beurre et remuer. Alternativement et remuer le mélange de farine et le yogourt.

La pâte dans les ramequins garnis avec des creux d'une plaque à muffins de mélange. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

Prêt à prendre des biscuits du tube du four, laissez un court repos dans la forme, sortir du moule et réfrigérer.

Hit protéines, sucre extra fin et jus de citron avec le fouet du batteur à main sur une eau chaude jusqu'à ce que le blanc d'oeuf est ferme. Retirer du bain-marie et continuer de battre pendant 5-10 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'oeuf est ferme et refroidi. Remplissez le mélange dans une poche à douille avec Lochtülle et Fée de décoration de gâteau. Fée gâteau ainsi. 30 minutes refroidissement, de sorte que le blanc d'oeuf est déterminé.

Tan Light avec une torche crème brûlée.

Gâteau de fée avec ganache au chocolat et au Chili

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

2 piments rouges

250 grammes de crème à fouetter

250 grammes de couverture de chocolat noir

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Fouet. Sucre, sel, le sucre vanillé, le beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Biscuits ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Laver et éplucher les piments. 1 piment en deux sur la longueur, enlever les graines et hachez finement la chair. D'autres coupèrent piment en fines rondelles. Retirer les graines. Faire bouillir la crème et piment cubes dans un pot. Hacher finement le chocolat en remuant jusqu'à une ganache lisse se pose. Environ 30 minutes refroidissement de l'être jusqu'à la ganache commence fermement. Avec le fouet de la main mélangeur 10-20 secondes jusqu'à consistance crémeuse. Ganache remplissage dans une poche à douille avec un gros pourboire étoiles et injecter comme Tuffs sur le gâteau de fée. Garnir avec des anneaux de piment.

Gâteau de fée avec de la crème d'abricot au chocolat blanc

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

165 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

200 grammes de chocolat blanc

100 grammes d'abricots secs

200 grammes de fromage à la crème double-

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Fouet. Sucre, sel, le sucre vanillé, 125 g de beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins avec 12 puits avec des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Chocolat écraser et fondre sur un bain d'eau chaude. Couper les abricots en petits cubes. 40 grammes de beurre et de fromage à la crème onctueuse battre avec le fouet du batteur à main. Chocolat et abricots, sauf quant à la. 2 cuillères à soupe pour poudrage, et faites cuire en remuant. Mélanger la crème sur le gâteau et saupoudrer avec le reste des abricots de fées dés.

Cranberry punch-fée gâteau

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

150 grammes de beurre (ou la margarine)

225 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

3 œufs (taille M)

250 grammes de farine

1 | 2 paquet de poudre à pâte

75 ml de vin chaud

250 grammes de mascarpone

125 grammes de crème sure

40 grammes canneberges drainés (en verre)

3 cuillères à soupe de jus de canneberge (verre)

1 cuillère à soupe de jus de citron

12 moules en papier

La séquence de préparation

Beurre, 150 g de sucre, le sel et le sucre vanillé jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet du batteur à main. Incorporer les œufs un par un. La farine et la poudre à pâte et mélanger en alternance remuer brièvement avec le vin chaud.

Interpréter 12 puits d'un moule à gâteau de fée avec un moules en papier. Mélange de pâte uniformément dans l'auge. En chauffant, préchauffé

Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Retirez du tube du four. Gâteau refroidir une plaque de cuisson de fée.

Masso remuer pour dierpone, la crème sure et 75 grammes de sucre et réduit de moitié. Incorporer le jus de canneberge et la moitié de canneberge. Dans l'autre demi-jus de citron Stir. Les deux crèmes perdent mélanger et mélanger avec une cuillère à soupe du gâteau de fée. Gâteau de fée mis en place pour servir froid.

Plum Fairy gâteau

Ingrédients pour 8 gâteau Fairy.

350 grammes de farine

1 sachet de levure

50 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 pack

1 pincée de sel

75 grammes de beurre

150 -175 ml de lait

1 pièce Egg (taille M)

350 grammes de pruneaux

75 grammes d'amandes hachées

200 grammes de fromage à la crème double-

50 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

100 grammes de crème à fouetter

1 cuillère à soupe Sahnesteif

Graisser et fariner (pour des tasses)

La séquence de préparation

, Mélanger la farine la levure de beignets, le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Faire fondre le beurre, le lait chaud est tiède. Ajouter le beurre et l'œuf-lait à la farine et traitées avec le crochet pétrisseur du

mélangeur à main dans une pâte lisse. Pâte recouverte dans un endroit chaud de sorte que le. 45 min. Laissez aller.

Lavage, la pierre et mis de côté pour des prunes décoration 1 de pruniers. Autres prunes coupées en petits morceaux.

Amandes rôties dans une poêle à sec et ajouter à la prune. Ausfetten et ausstäuben tasses de farine. Donnez des morceaux de prunes et amandes à la pâte et pétrir délicatement avec vos mains. Diviser la pâte en 8 morceaux égaux, façonner en boules ovales et de mettre dans les tasses. Coupes couverts de sorte que le. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes ..

Gâteau de fée dans chauffée, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur marque / de gaz 3) de cuire jusqu'à ce que brun doré 20-25 minutes. Retrait, sortir des tasses et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Fromage à la crème, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à consistance lisse. Fouetter la crème, laisser couler Sahnesteif. Crème continuer à battre jusqu'à ce que la force souhaitée, plier dans le fromage à la crème et le placer dans un distributeur avec sucré. Gâteau de fée en deux horizontalement. Squirt crème sur les parties inférieures et ont chacun un petit tuf sur le couvercle. Gâteau de fée composé. Plum coupé en fines colonnes et le gâteau de fée décorer.

Gâteau Oreo Fée avec mascarpone garniture

Ingrédients pour 8 gâteau Fairy.

3 œufs (taille M)

270 grammes de beurre

170 grammes de sucre brun

De sucre vanillé 1 pack

350 grammes de sucre en poudre

250 grammes de chocolat noir fondu

250 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Lait 250ml

16 biscuits Oreo (haché)

250 grammes de mascarpone

1 paquet Sahnesteif

La séquence de préparation

Séparer les oeufs. Faire fondre le chocolat. 170g de beurre, 200 ml de lait, le jaune d'oeuf, le chocolat, le sucre et le sucre vanillé brun Mélanger jusqu'à consistance mousseuse.

La farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte, ajouter à la masse.

8 biscuits Oreo hacher et ajouter.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez à la légère.

Remplir des formulaires de petit gâteau à $\frac{3}{4}$ et 175 ° C, convection chauffé, préchauffées Laisser reposer pendant 30 minutes cuisson four tubulaire.

Pour la crème, les biscuits Oreo 8 restants mâche petite. Beurre, le sucre, le lait, le mascarpone, le stabilisateur de la crème en poudre et Oreokekse Mull. Le cas échéant, hachez le batteur à main l'Oreo-bit.

Banana Sesame fée gâteau

Ingrédients pour 30 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

2 bananes mûres

1 cuillère à café d'huile de sésame

2 oeufs durs

200 grammes de yogourt de lait entier

80ml d'huile végétale

240 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de sel

80 grammes de sucre

30 grammes de sésame

1 citron bio (zeste)

Pour la garniture

200 grammes de crème à fouetter

100 grammes de fromage à la crème double-

De sucre vanillé 1 pack

50 grammes de sésame fragile (z. B. à partir du magasin d'aliments de santé)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 175 degrés tube. Une graisse de plaque de gâteau de fée ou la ligne des puits avec des cas de papier. La peau de banane, écraser avec une fourchette et mélangez avec l'huile de sésame. Les graines de sésame dans un brun doré sans matière grasse rôti.

Œufs, l'huile et le yogourt mélange. Les bananes dans le cadre de l'agitation de mélange d'œufs. La farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre et remuez avec les graines de sésame et le zeste de citron dans l'œuf-banane-masse.

Verser la pâte dans la forme de gâteau de fée et chauffée, d'un tube de sorte que le four préchauffé. Cuire au four 30 minutes. Ensuite, retirer et laisser refroidir.

Remuer pour la garniture de crème fouettée avec fromage à la crème et le sucre vanillé et mélanger avec une poche à douille sur les biscuits. Chaque décorer les gâteaux avec un morceau de sésame fragile.

Rempli gâteau au chocolat de babeurre avec mascarpone garniture Fée

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

115 grammes de beurre

150 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 pack

2 œufs (taille M)

160 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

1 citron

Babeurre 150ml

60 grammes de poudre de cacao

50 grammes de chocolat noir

Pour la garniture

150 grammes de chocolat blanc

80 ml de crème

Pour la garniture

250 grammes de mascarpone

3 cuillères à soupe de babeurre

200 g Crème

De sucre vanillé 1 pack

colorant alimentaire d'orange

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 175 ° ou 180 ° convection Top / Bottom chaleur. Le beurre, le sucre a frappé le sucre et la vanille dans un bol à mélanger jusqu'à consistance mousseuse, puis incorporez les deux œufs.

Laver le citron dans l'eau chaude, de sorte que la coque peut être très finement frotté. Le bol avec la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le mélange de cacao et remuer le mélange en alternant avec le babeurre dans la pâte.

Mélanger la pâte uniformément sur 12 gâteau et donc les doublures. Cuire au four 25 minutes dans le four tubulaire. La Fée puis gâteau refroidir complètement!

Pour la farce, hacher le chocolat blanc et le placer dans un bol. Faire bouillir la crème dans une casserole à feu moyen, puis verser sur le chocolat. Continuer de remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Placez le tout de ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit assez pour pulvériser cabinet.

Détachez aide d'un couteau de petits cercles des biscuits. Le gâteau de fée spéléologie prudent car avec une cuillère à melon. La ganache dans une poche à douille remplissage, injecter dans les trous et refermer le couvercle.

Pour la garniture Incorporer le mascarpone avec le babeurre lisse et battre la crème avec le sucre vanillé. Soulevez doucement la crème en dessous de la mascarpone et teints avec du colorant alimentaire. Squirt la crème avec une pointe d'étoile dans le gâteau de fée et décorer comme vous le souhaitez.

Gâteau de carottes-Fairy avec des œufs de sucre

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

Pour la pâte à gâteau

250 grammes de farine

1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

200 ml d'huile

175 grammes de sucre brun

300 grammes de carottes (finement râpé)

100 grammes de noisettes ou de noix hachées (facultatif)

Pour le glaçage

200 grammes Doppelrahmstufe fromage à la crème (de préférence Philadelphie)

100 grammes de sucre en poudre

50 grammes de beurre

1/2 cuillère à café de cannelle

un peu de colorant alimentaire vert

Œufs de sucre (pour la décoration)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 175 ° C et la forme de tube de graisse de gâteau de fée ou de la ligne avec des cas de papier.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, cannelle et le sel: Pour la pâte à gâteau.

Dans un autre bol, battre les oeufs avec l'huile et le sucre brun moelleux.

Le mélange liquide sous agitation dans le mélange de farine jusqu'à donner mixte est tout. Carottes et noix replient.

Dans des ramequins et remplir à 175 ° C pendant 25 min. Cuire au four. Eh bien laissez refroidir avant qu'ils ne soient revêtus du glaçage.

Pour le glaçage: Mélanger tous les ingrédients se mélangent bien avec un mélangeur de main et le gâteau de fée et saupoudrer. Maintenant, ils peuvent OD avec les œufs de sucre. Toute déco décoré.

Chocolate cupcake Spitzhut

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

3 œufs (taille M)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

250 grammes de sucre extra-fin

3 cuillères à soupe de jus de citron

150 grammes de couverture de chocolat noir

30 grammes d'huile de coprah

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Séparer les oeufs, fouetter les jaunes. Sucre, sel, le sucre vanillé, le beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Hit protéines, sucre extra fin et jus de citron avec le fouet du batteur à main sur une eau chaude jusqu'à ce que le blanc d'oeuf est ferme. Retirer du bain-marie et continuer de battre pendant 5-10 minutes, jusqu'à ce que le blanc d'oeuf est ferme et refroidi. Remplissez le mélange dans une poche à douille avec Lochtülle. En tout état de gâteau de fée injecter une grande tuf. Fée gâteau ainsi. 30 minutes refroidissement, de sorte que le blanc d'oeuf est déterminé.

Couverture écrasement. Dissoudre la graisse de coco et le chocolat au bain d'eau chaude. Prenez chocolat au bain-marie et laisser refroidir légèrement. Mélanger le chocolat liquide sur le gâteau de fée.

Gâteau de fée de cassis meringue au beurre

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

275 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

275 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

100 grammes de confiture de cassis

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Séparer les oeufs. Jaunes, 150 grammes de sucre, le sel, le sucre vanillé, 125 g de beurre et le babeurre mélanger. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Protéines et 125 grammes de sucre au fouet du batteur à main sur une eau chaude jusqu'à consistance mousseuse, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Descendez de masse et continuez de remuer jusqu'à ce qu'il refroidisse et

forme des pics fermes. 150 grammes de beurre en remuant ajouter
graduellement. Jam pli. Crème Mix prêt à la fée de gâteau.

Gâteau de fée à la crème et les pistaches de mascarpone chaud

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

60 grammes de pistaches

1 citron vert bio

250 grammes de mascarpone

50 grammes de sucre en poudre

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Fouet. Sucre, sel, le sucre vanillé, le beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Pour les pistaches garniture dans un endroit sec poêle rôti brièvement retirer. Laver la noix chaude, le sécher, coquille de râpe fine. Fruit coupé en deux, presser le jus d'une moitié et couper la moitié restante dans 12 petites colonnes. Écrasement pistaches. Mascarpone, le sucre à glacer, les pistaches, mélanger jusqu'à 5-6 cuillères à café pour l'arrosage, le zeste de lime et le jus. Remplissez la crème dans une poche à douille avec un grand Tuffs Lochtülle et les éclaboussures sur le gâteau de fée. Saupoudrer de pistaches restantes et décorer de quartiers de lime.

Gâteau de fée avec de la crème de beurre d'arachide et d'arachides grillées

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

1 paquet crème à la vanille en poudre (pour la cuisson)

225 grammes + 1-2 cuillères à soupe de sucre

5 cuillères à soupe 350 ml de lait

50 grammes de cacahuètes grillées (non salé)

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

200 grammes de beurre d'arachide crémeux ()

certains pellicule de plastique

12 moules en papier

La séquence de préparation

Poudre à crème, mélanger 75 grammes de sucre et 5 cuillères à soupe de lait onctueux. Faire bouillir 350 ml de lait. Tirez casserole du feu. Suspension de poudre de pudding de Stir, porter à ébullition tout en remuant à nouveau et ainsi le. Laisser mijoter 1 minute. Donnez pouding dans un bol, saupoudrer avec 1-2 cuillères à soupe de sucre, couvrir de papier aluminium

et laisser refroidir à température ambiante. Arachides grillées dans une poêle à sec, le retirer.

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Fouet. 150 grammes de sucre, le sucre vanillé, le beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir.

Remuez brièvement Pudding avec le fouet du batteur à main. Le beurre d'arachide crémeux jusqu'à ce qu'ils brillent avec le fouet du batteur à main. Pudding cuillère à soupe avec agitation. Remplissez la crème dans une poche à douille avec un grand bec et une entrée fracassante sur le gâteau Tuffs fée. Hacher grossièrement les noix et saupoudrer les biscuits avec elle.

Gâteau de fée avec des framboises et fromage à la crème à la pistache

Ingrédients pour 12 pièces

1 citron bio

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

150 grammes + 6 cuillères à soupe de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 175ml

250 grammes de framboises

500 grammes de crème de yaourt grec

50 grammes de pistaches hachées

24 moules en papier

La séquence de préparation

Lavez le citron, l'essuyer et râper le zeste finement. Citron coupé en deux, presser le jus. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Egg, 150 grammes de sucre, le sucre vanillé et le beurre jusqu'à consistance crémeuse. Babeurre, le jus de citron et remuer brièvement avec châles en alternance avec le mélange de farine.

Une plaque de gâteau de fée avec 12 puits interpréter chacun avec 1 moules en papier. Mélanger la pâte à l'intérieur. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte

que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque. Laisser refroidir. Réglez chaque petit gâteau dans un autre moules en papier.

Purée de framboises et appuyez travers un tamis. Avec 2 cuillères à soupe de sucre. 250 grammes de yaourt avec 2 cuillères à soupe de sucre. Mélange Environ 4 cuillères à soupe de purée de framboises Stir entrelardées. Broyer les pistaches dans les aliments et bien universel, sauf pour un peu pour saupoudrer, mélanger avec 250 grammes de yogourt et 2 cuillères à soupe de sucre. Donnez crème de pistache et crème de framboise avec une cuillère à crème glacée au gâteau de fée. Garnir avec la purée de framboises et pistaches concassées.

Gâteau de fée avec de la crème de cerise garniture

Ingrédients pour 12 gâteau de fée

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

200 grammes de sucre

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

50 grammes de cerises séchées

200 grammes de crème à fouetter

2 cuillères à soupe de liqueur de cerise

12 moules en papier

La séquence de préparation

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Fouet. 150 grammes de sucre, le sel, le sucre vanillé, le beurre et le babeurre, tout en remuant. Incorporer délicatement le mélange de farine. Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) et des cas de papier et de mélanger la pâte en elle.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Fée gâteau ainsi. Laisser reposer pendant 5 minutes. Détacher délicatement de la plaque et laisser refroidir.

Cerises émincer finement. Crème et 50 grammes de sucre avec le fouet du batteur à main pour battre semi-rigide. Liqueur de cerise et de cerises se replient. Une cuillerée de crème, le mélange à gâteau de fée.

Biscuits

De noix de coco et de vanille biscuits aux framboises

Ingrédients pour 12 biscuits

100 grammes de beurre mou

170 grammes + 140 grammes de sucre brun

2 c vanille

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

175 grammes + 1 cuillère à soupe de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

125 grammes + 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

200 grammes de framboises (gelée)

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Disposez les puits d'une moule à muffins (12 puits), chacune avec 2 ramequins. Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C / gaz).

100 grammes de beurre, 170 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet de l'appareil d'agitation. Oeufs une avec agitation. 175 grammes de farine, la poudre à pâte et râpé 125 grammes de mélange de noix de coco, mélanger brièvement. Framboises surgelées et 1 cuillère à soupe de mélange de farine, incorporer à la pâte. Mélanger la pâte uniformément dans les ramequins. En sorte que le four chaud. 25 minutes cuisson (bâtons en bois échantillon).

Pendant ce temps, pour le sirop fonte ébullition 140 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 150 ml d'eau dans une petite casserole et laisser mijoter pendant 8-10 minutes plus faible à feu moyen. Rôti de noix de coco râpée 2 cuillères à soupe dans une casserole sans matière grasse tout en tournant brun doré et supprimer.

Fée assiette à gâteau sortir du tube du four et le mettre sur une plaque à pâtisserie. Biscuits uniformément saupoudrer immédiatement avec le sirop et laisser refroidir dans le moule. Puis retirez soigneusement des puits et saupoudrer de noix de coco grillée.

Biscuits de cerises de la Forêt-Noire

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

6 blancs d'œufs (taille M)

175 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

6 jaunes d'oeuf (taille M)

75 g de farine

50 grammes de fécule de maïs

40 grammes de poudre de cacao

4 cl de kirsch

Beurre (pour le moule)

Pour la garniture

1 verre griotte (donc à la. 680 ml)

50 grammes de sucre

Fécule de maïs 2 cuillères à café

Crème à fouetter 250ml

20 grammes de sucre

La séquence de préparation

Les puits d'une moule à muffins et ausfetten ausbröseln (ou ligne avec des cas de papier comme vous le souhaitez). Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage.

Les blancs d'oeufs en neige, laissez le sucre, le sucre vanillé saupoudrer. Les jaunes subissent. Mélanger la farine, la maïzena et mélange de cacao, donnant sept sur le mélange d'oeuf et mélanger délicatement. Verser le mélange dans les moules, remplir et lisser la chauffée, préchauffé Four de sorte que le. 25 minutes de pâtisseries (fabrication de baguettes échantillon!). Retrait, laisser refroidir un peu dans la forme, puis doucement desserrer les bords et de prendre les biscuits complètement hors des moules. Pour refroidir place sur une plaque de cuisson.

Égoutter les cerises dans une passoire et le jus réservé. 200 ml de jus de cerise collectées (éventuellement avec un peu d'eau complété) avec l'ébullition de sucre. Incorporer la fécule de maïs avec 2 cuillères à soupe d'eau et remuer avec un fouet en douceur sous le jus de cerise. Laissez épaissir. Les cerises et remuer pour que les cerises ne sont pas écrasés. Encore une fois laisser ébullition, retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Les biscuits refroidis une fois chaque coupe horizontalement. Les parties supérieures avec pincée de sucre en poudre. Les étages inférieurs avec Drizzle kirsch. Fouetter la crème avec le sucre jusqu'à consistance ferme et incorporer la masse de cerise. Le fond inférieur finement avec de la crème de cerise. Le couvercle sur la casserole et appuyez légèrement.

Jambon et fromage biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

175 grammes de Comté

80 grammes de jambon cuit

350 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

2 œufs (taille M)

1/4 litre de lait de

Huile 6 cuillères à soupe

1 cc de sel

1 cuillère à café de sucre de

Égoutté 1/2 tasse de poivrons rouges grillés (donc à la. 100 grammes)

300 grammes de crème fraîche

1 pincée de paprika

Fat et la chapelure (pour la forme)

La séquence de préparation

Dés de 125 grammes de fromage et 50 grammes de fromage moude finement. Cubes Ham. Donnez la farine et la poudre à pâte dans un bol, bien mélanger. Œufs, le lait, l'huile, le sel et le sucre et le processus commençant par le crochet pétrisseur du mélangeur à main dans une pâte lisse. Jambon et fromage en dés fois.

Un gâteau de fée moule (12 puits) de graisse et saupoudrer de chapelure. Mélanger la pâte à l'intérieur. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 25-30

minutes. Pendant ce temps, la purée de poivrons et mélanger avec la crème fraîche. Assaisonner avec le sel et le paprika. Fromage râpé Saupoudrer les 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Retrait et donc le. Laisser reposer sous la forme de 5 minutes. Apportez biscuits froide ou tiède sur la table. Dip à apporter à la table.

Chocolat et biscuits de noix de coco

Ingrédients pour 12 biscuits

175 grammes de beurre ou de margarine

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

300 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

3-4 cuillères à café de poudre de cacao

125 ml de lait de coco

3 cuillères à soupe de chocolat râpé

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

20 grammes de noix de coco chips

75 grammes de couverture de chocolat noir

12 moules en papier

1 poche à douille jetable (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Graisse, de sucre et de sel battu crémeuse avec le fouet du batteur à main. Oeufs une avec agitation. Farine, la poudre à pâte et le mélange de cacao et alternativement remuer brièvement avec le lait de coco, mélanger dans le chocolat et la noix de coco.

Interpréter 12 puits d'un moule à gâteau de fée avec un moules en papier. Dough mélanger uniformément. En chauffant, préchauffé Four (four

électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes, retirer. Environ Laisser reposer sous la forme de 10 minutes. Plongez délicatement et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Chips de noix de coco les faire frire dans une poêle à sec, le retirer. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir brièvement. Dans une poche à douille pour remplir, couper un petit coin. Décorez les biscuits en bandes sorte, saupoudrer de noix de coco, il puces.

Biscuits farcis avec de la gelée de fruits rouges et crème

Ingrédients pour 12 biscuits

1 gousse de vanille

250 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

155 grammes de sucre

80 ml d'huile

650 ml de lait

1 oeuf (taille M)

250 grammes de fini gelée de fruits rouges (section réfrigérée)

1 paquet crème à la vanille en poudre (pour la cuisson)

200 grammes de crème à fouetter

Cocoa (pour le dépeussierage)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

certaines pellicule de plastique

La séquence de préparation

Gousse de vanille en deux sur la longueur et gratter le dos avec une des marques de couteau. La farine, la poudre à pâte et le sel mix. Les graines de vanille, 125 g de sucre, l'huile, 250 ml de lait et de l'œuf mélange brièvement. Ajouter le mélange de farine et remuer avec le fouet du batteur à main.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) avec du bicarbonate de tasses. Mélanger la pâte dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur / gaz.: Constructeur s) Donc, la. Cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir et enlever à une plaque de cuisson.

Dans chaque cas, le centre des biscuits avec un emporte-pièce rond (ainsi. 4,5 cm de diamètre) que le. 2,5 cm de rainurage profond. Avec une fourchette desserrer la pâte du centre, laissant une mince couche de sol. Petits fours fourrés de gelée de fruits rouges.

Poudre de crème anglaise et 30 grammes de sucre, mélanger jusqu'à consistance lisse avec 50 ml de lait. Faire bouillir 350 ml de lait dans une casserole, coupez le feu, remuer en suspension de poudre de pudding. Encore une fois ébullition en remuant à feu doux de sorte que le. Laisser mijoter 1 minute.

Biscuits remplissent immédiatement avec le pudding, de sorte qu'il est aligné avec le bord de muffin. Utilisez restant pouding autrement. Couvrant biscuits de papier d'aluminium, laisser refroidir et donc à la. 20 minutes au frais. Avant de servir la crème battre jusqu'à raide, donner en vrac sur les biscuits et saupoudrer de cacao.

Viennois Sacher-biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes de couverture de chocolat noir

Lait 75ml

125 grammes de beurre

125 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

50 grammes de fécule de maïs

125 grammes de farine

20 grammes de poudre de cacao

1/2 sachet de levure chimique

100 grammes de confiture d'abricot

20 grammes d'huile de coprah

50 grammes de chocolat blanc

12 chocolats

Graisser et fariner (pour la forme)

Brochettes de bois

1 poche à douille jetable

La séquence de préparation

50 grammes de côtelette de chocolat. Chauffer le lait, mélanger le chocolat et le faire fondre, laisser refroidir. Beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Oeufs, en alternance avec 25 grammes d'amidon sous agitation

individuellement. 25 grammes d'amidon, de la farine, le cacao et la poudre à pâte. En alternance avec le lait au chocolat mélanger brièvement. Gâteau de fée moule (12 puits) et la graisse ausstäuben avec de la farine. Mélanger la pâte dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) cuire 25-30 minutes. Laisser refroidir.

Biscuits fois coupés horizontalement. Les deux surfaces de coupe avec la confiture d'abricot Reap. Composé biscuits à nouveau et placer sur une plaque à pâtisserie. Hachez 200 g de noir grossièrement le chocolat et faire fondre avec 15 grammes d'huile de noix de coco sur un bain d'eau chaude, laisser brièvement cool. Faire fondre 50 g de chocolat blanc et 5 grammes d'huile de noix de coco ainsi.

Biscuits avec revêtement de chocolat noir, chocolat blanc de remplissage dans une poche à douille et couper une petite astuce. Splash sur bandes de chocolat noir. Avec un bâton de bois tirer le blanc à travers la couverture noire.

Réduire de moitié les barres de chocolat avec un couteau chaud diagonale et décorer dans les Sacher-biscuits avec elle.

Biscuits au fromage avec pâte d'amande et d'abricot sauce

Ingrédients pour 12 biscuits

100 grammes de pâte d'amande

3 œufs (taille M)

5 cuillères à soupe d'huile de

5 cuillères à soupe de crème (50 grammes) + 3 cuillères à soupe fouettée

125 grammes de sucre

1 cuillère à café de vanille

1 pincée de sel

500 grammes de fromage à la crème

125 grammes de farine

1 sachet de poudre de sauce à la vanille (à cuire pendant 1/2 litre de lait)

1/2 sachet de levure chimique

1 boîte d'abricots (comme le. 425 ml)

50 grammes de sucre en poudre

250 grammes de crème double chambre chaude

40 grammes de beurre mou

éventuellement mélisse (pour décorer)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les puits d'une moule à muffins (pour 12 pièces) en ligne avec les cas de papier. Massepain grossièrement de grille. Œufs, l'huile, 5 cuillères à soupe de crème, le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel avec le fouet du batteur à main de sorte que le. Incorporer 3 minutes crémeux. Quark sous agitation.

Flour, sauces en poudre et la poudre à pâte. En 2 repas dans l'agitation du mélange de fromage blanc. Massepain remuer brièvement. Caillé mélanger uniformément dans les moules. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175°C / convection: 150°C / th 2) de sorte que le. Cuire au four 30 minutes.

Plaque de gâteau de fée mis sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir les biscuits. Jus d'abricots de velours (en conserve) de purée avec la barre de coupe.

Pour le fromage à la crème garniture: Tamiser le sucre en poudre. Chambre fromage à la crème et le beurre chaud à la température ambiante avec le fouet du mix mélangeur à main. 3 cuillères à soupe de crème en remuant. Incorporer le sucre en poudre de brièvement. Le fromage à la crème avec une cuillère à soupe de mélange aux biscuits. Garnir avec le baume de citron et porter la sauce d'abricot sur la table.

De noix de coco et de banane biscuits avec sauce au chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

Graisser et fariner (pour la tôle)

75 grammes de beurre

250 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

150 grammes de sucre 100 grammes +

3 cuillères à café de vanille

1 pincée de sel

50 grammes + 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

2 bananes mûres (un soi à la 125 grammes).

150 ml de lait de coco non sucré

2 œufs (taille M)

50 grammes + de cacao en poudre

500 grammes de crème fouettée

La séquence de préparation

Graisses pour biscuits creux du moule à muffins (12 puits) et avec de la farine. Ausstäuben Faire fondre le beurre, laisser refroidir légèrement. Mélanger la farine, la poudre à pâte, 150 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel et 50 grammes de noix de coco râpée dans un bol. Pelure de banane. 1 Couper en morceaux et la purée avec du lait de noix de coco. Incorporer graduellement le beurre et les oeufs en dessous. Incorporer le mélange de farine aussi longtemps avec une cuillère en bois

jusqu'à ce que tous les ingrédients sont simplement connectés. 2. banane en petits cubes et plier sous peu.

Mélanger la pâte uniformément dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200°C / convection: 175°C) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Environ Laisser reposer pendant 5 minutes. Biscuits lösen et laisser refroidir.

Faire bouillir la sauce pour 1/8 litres d'eau, 100 grammes de sucre et 1 pincée de sel. 50 grammes de cacao avec un bruit de fouet et agiter afin de le. Laisser mijoter 3 minutes laisser refroidir.

Crème 2 sachet de sucre vanille jusqu'à consistance ferme. 2 cuillères à soupe de noix de coco râpé pli et le placer dans une poche à douille avec un grand Lochtülle. Tufs giclent sur les biscuits. Incorporer la sauce et saupoudrer chambres crème chaude avec elle. Saupoudrer avec un peu de cacao. Jusqu'au moment de servir froid.

Courgettes et des biscuits de citron

Ingrédients pour 12 biscuits

- 1 courgette (donc à la. 200 grammes)
- 1 pincée de sel
- 1 citron non traité
- 175 grammes de beurre mou (ou la margarine)
- 200 grammes de sucre
- 3 œufs (taille M)
- 200 grammes de farine
- 2 cuillères à café de poudre à pâte
- 75 grammes de poudre d'amandes
- 250 grammes de sucre en poudre
- 1 blanc d'oeuf (taille M)
- 1 citron vert bio
- 12-24 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Lavez la courgette, séchez-le et râpez sur une râpe fine. Verser dans une passoire, saupoudrez avec 1 pincée de sel et laisser égoutter. Lavez le citron et frotter à sec, coquille de frottement bien.

Graisse et de sucre jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet du batteur à main. Oeufs une avec agitation. La farine, la poudre à pâte, la poudre d'amandes et le zeste de citron jusqu'à ce que quelque chose pour la décoration, mélanger et incorporer dans le mélange de matières grasses de l'oeuf. Exprimez, décortiquer et plier Zucchini raspe. Un moule à cake de

fées (12 puits) interpréter avec moules en papier. Mélanger la pâte à l'intérieur. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-30 minutes. Laisser refroidir et enlever à une plaque de cuisson.

Citron coupé en deux, presser 1 demi. 240 grammes de sucre en poudre, blancs d'oeuf et 1 cuillère à soupe de jus de citron émoi à un casting lisse. Laver la chaux chaude, le sécher et frottez coquille bien. CAST pour les biscuits et mélanger décorer avec un peu de citron et le zeste de lime. Laisser sécher.

Biscuits à l'avoine Apple

Ingrédients pour 12 biscuits

Babeurre 240ml

170 grammes de farine d'avoine polynucléaires

150 grammes de raisins secs

240 grammes de farine de blé entier

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 1/2 cuillère à café de cannelle

1/2 cuillère à café de sel de

2 blancs d'oeuf (taille M)

3 cuillères à soupe de miel

1 pomme moyenne (râpé)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Dans un grand bol, mélanger le babeurre, l'avoine et raisins secs. Dans un second bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Mélanger le blanc d'oeuf et le miel dans le mélange de babeurre de farine d'avoine, puis mélanger avec le mélange de farine. Apple Peel, râper le impérieux de logement et plier.

Interpréter puits d'un moule à cake de fées (12 puits) moules en papier. Mélanger la pâte dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes. Retrait, sous la forme que sur le. Laisser refroidir 10 minutes. Prenant biscuits du moule et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Gâteau biscuits en marbre avec de la crème au chocolat garniture

Ingrédients pour 12 biscuits

1 oeuf (taille M)

150 grammes + 3 cuillères à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 grammes de beurre mou

1/4 de litre + 2 cuillères à soupe de babeurre

275 grammes de farine

2 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

5 cuillères à soupe de cacao + quelque chose

200 grammes de crème double

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Brochette en bois

La séquence de préparation

Selon mettre 2 tasses de papier de cuisson uniquement avec l'autre, puis dans les puits d'une moule à muffins (12 puits). Préchauffer le four (four électrique: 175°C / convection: 150°C / th 2).

Fouetter l'oeuf dans un grand bol à mélanger. Incorporer dans 150 grammes de sucre, le sucre vanillé, le beurre et 1/4 litre de babeurre. La farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélange, remuer très brièvement à propos de sept ans et avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients sont mélangés.

Mélanger la moitié de la pâte dans les ramequins. Parmi l'autre moitié de la pâte 2 cuillères à soupe de cacao et de 2 cuillères à soupe de babeurre agitation. Mettre la pâte sur la pâte sombre brillant. Traverser spirale avec un bâton en bois ou une fourchette de gâteau. Dans le tube four chaud cuire 20-25 minutes. Biscuits dans une boîte de sorte à. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Puis détacher et laisser refroidir.

Fromage à la crème, 3 cuillères à soupe de sucre et 3 cuillères à soupe de cacao avec le fouet du mélangeur remuer brièvement la main. Biscuits avec garniture de crème au chocolat et à la poussière saupoudrer d'un peu de cacao.

Fudge Biscuits Choco-

Ingrédients pour 12 biscuits

125 grammes de beurre mou

125 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

125 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cacao comblés

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 1/2 rôles Toffee bonbons au chocolat (par exemple Rolo 24 pièces que les 52 grammes.)

50 grammes de crème fouettée

50 grammes de couverture de chocolat noir

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Mélanger dans le papier feuilleté de cuisson dans les 12 puits de muffin. Beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse avec le mélangeur fouet à la main. Oeufs une avec agitation. La farine, le cacao et le bicarbonate de soude environ sept, remuer brièvement.

Préchauffer le four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur / th 2). Donnez à chaque pâte 1 cuillère à soupe dans les ramequins. Les Toffees mis 2 et mélanger le reste de pâte sur. À four chaud cuire 15-18 minutes tubes prêts. Laisser refroidir.

Hacher grossièrement le chocolat, faire fondre avec la crème dans le bain d'eau chaude. La moitié des biscuits avec glaçage au chocolat, saupoudrer de poudre pincée de sucre autre moitié.

Biscuits Pina Colada

Ingrédients pour 8 biscuits

150 grammes de beurre (ou la margarine)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

4 œufs (taille M)

300 grammes + 2 cuillères à soupe de farine

1 sachet de levure chimique

5 cuillères à soupe de jus d'ananas

1 bébé ananas

30-40 grammes d'huile de cuisson

3 cuillères à soupe de liqueur de coco (z. B. Batida de Coco)

250 grammes de sucre en poudre

40 grammes de cerises de cocktail

4 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Graisser et fariner (pour les moules)

La séquence de préparation

Graisse, de sucre et 1 pincée de sel avec le fouet du batteur à main a frappé épaisse et crémeuse. Oeufs une avec agitation. La farine et la poudre à pâte et mélanger en alternance avec le jus d'ananas.

Verser le mélange uniformément dans 8 graissé et remplir avec de la farine ausgestäubte moules à muffins. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 25-30

minutes. Desserrer gâteaux des ramequins et laisser refroidir sur une petite plaque de cuisson.

Pendant ce temps, le bébé peau de l'ananas. En tranches très minces et manteau avec de la farine. Graisse de chaleur dans une petite casserole. Fry tranches d'ananas en elle, retirer et égoutter.

Mélanger la liqueur de noix de coco et le sucre glace dans un casting et revêtement lisse biscuits avec elle. Garnir avec des cerises de cocktail, les tranches d'ananas et noix de coco râpée.

Rhubarbe et cannelle biscuits à la crème et le sucre à la cannelle

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de rhubarbe

275 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

Cuillères à café de cannelle 2

150 grammes + 2 cuillères à soupe de sucre

1 oeuf (taille M)

Lait 100ml

150 grammes de yogourt de lait entier

80 ml d'huile

200 grammes de crème à fouetter

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Interpréter puits d'un moule à cake de fées (12 puits) moules en papier. Rhubarbe nettoyer, laver, couper en deux sur la longueur et les couper en petits morceaux. Mélanger la farine, la poudre à pâte, 1 cuillère à café de cannelle et de 150 grammes de sucre dans un bol. Oeuf, le lait, le yogourt et le Fouet d'huile. Mélange de farine admettre remuer brièvement. Pli rhubarbe.

Mélange de masse dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) 20-25 minutes cuisson (cure-dent). Retirer les biscuits et laisser refroidir.

Mélangez 2 cuillères à soupe de sucre et 1 cuillère à café de cannelle.
Crème jusqu'à consistance ferme, donnant à chacun blob sur les biscuits et saupoudrer de sucre à la cannelle.

Lemon biscuits de graines de pavot

Ingrédients pour 12 biscuits

3 citrons organiques

5 cuillères à soupe de lait

2 cuillères à soupe + 125 grammes de sucre

50 grammes + 125 grammes de beurre ramolli

50 grammes de graines de pavot sol

De sucre vanillé 1 sachet

3 œufs (taille M)

150 grammes de farine

1/2 sachet de levure chimique

150-200 grammes de fromage à la crème double-

100-150 grammes de sucre en poudre

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

L'ensemble 1 moules en papier dans les puits d'une moule à muffins (12 pièces).

Lavez les citrons organiques, sécher et râpez le zeste. Exprimez toutes les citrons. Lait et 2 cuillères à soupe de sucre de la chaleur. Faire fondre 50 grammes de beurre. Poppy, 6 cuillères à soupe de jus de citron et de châles, jusqu'à 1 cuillère à café, remuer et donc le. Laisser mijoter 5 minutes. Laisser refroidir légèrement.

125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre et remuer la vanille crémeuse de sucre avec le mélangeur fouet à la main. Incorporer les œufs

un par un. Mélanger la farine et la poudre à pâte. En alternance avec le mélange tout en agitant rapidement pavot.

Verser la pâte dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four tubulaire (cuisinière électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes. Laisser refroidir.

Fromage à la crème, le jus de citron et le sucre glace Mix 3-4 cuillères à soupe. Donner les biscuits juste avant de servir. Parsemer du reste de zeste de citron.

Biscuits au caramel aux noix

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de sucre

75 grammes de cerneaux de noix

175 grammes de beurre (ou la margarine)

1 pincée de sel

De sucre vanillé 1 sachet

4 œufs (taille M)

300 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

50 grammes de crème fouettée

Huile pour le film

certaines feuilles d'aluminium

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Caraméliser dorer dans une poêle à frire 125 grammes de sucre et 4-5 cuillères à soupe d'eau. Pendant ce temps, un morceau de papier d'aluminium lubrifier légèrement. Incorporer les noix sous le caramel. Noyer caramel mélange sur le papier d'aluminium en douceur tout en tirant les discussions caramel. Laisser refroidir. Hacher grossièrement la moitié, mettre de côté pour la décoration reste.

Fat, 175 grammes de sucre, de sel et 1 sachet de sucre vanillé jusqu'à consistance crémeuse avec le fouet du batteur à main. Oeufs une avec

agitation. La farine et la poudre à pâte et mélanger brièvement avec l'alternance sous la crème. Mix de noix hachées.

Interpréter 12 puits d'une forme de gâteau de fées, chacune avec un moules en papier. Dough mélanger uniformément. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes. Retirez du tube du four, laisser refroidir sur une plaque de cuisson. Décorez avec des noix caramélisées.

Biscuits de raisin de chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de raisins verts

1 oeuf (taille M)

100 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

1 pincée de sel

Babeurre 250ml

Huile 2 cuillères à soupe

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

Poudre de cacao 1 cuillère à soupe

125 grammes de crème pralinée noyer

50 grammes d'amandes

50 grammes de chocolat râpé

12 cas de papier

La séquence de préparation

Laver les raisins, la plumaison des panicules et bien égoutter. Oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel avec le fouet de Händrührgerätes épaisse poix blanche crémeuse. Mélanger et incorporer le babeurre et l'huile. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le cacao, ajouter et mélanger. Crème de nougat aux noix en remuant. Amandes et pli au chocolat. Raisins replient.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits), chacun avec un collier de papier. Mélanger la pâte uniformément dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) cuire 20-25 minutes. Retirez du tube du four, mettre sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir.

Biscuits aux bleuets

Ingrédients pour 12 biscuits

125 grammes + 1 cuillère à café de farine

100 grammes de farine de sarrasin

2 cuillères à café de poudre à pâte

1/4 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/4 cuillère à café de vanille bourbon (ou la marque de 1/2 gousse de vanille)

1 morceau de gingembre (comme le. 15 grammes)

1 oeuf (taille M)

125 grammes de beurre mou

Lait 100ml

150 grammes de crème fraîche

150 grammes de sirop d'érable

125 grammes + 75 grammes de bleuets congelés

180 grammes de sucre en poudre

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

125 grammes de farine, farine de sarrasin, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et de vanille mélange. Ginger peler, râper finement. Egg dans un grand bol, fouetter ensemble. Beurre, le lait, la crème sure et le sirop admettent Remuer le tout au fouet du batteur à main. Ajouter le mélange de farine et remuer juste assez court avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients sont mélangés. 125 grammes de bleuets congelés avec 1

cuillère à café de farine de poussière. Levage avec le gingembre dans la pâte.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits), chacune avec 1 moules en papier. Mélanger la pâte dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 25-30 minutes. Prendre des biscuits sur le tube du four, de sorte que le. 20 minutes dans Fée moule à cake laisser refroidir.

Pendant ce temps, dans un bol Thaw de mélange pour la coulée bleuets de 75g. De sucre en poudre et ajoutez la purée. Décorez les biscuits avec le casting, laisser sécher.

Biscuits aux arachides

Ingrédients pour 12 biscuits

60 grammes de cacahuètes

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte 1/2

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

125 grammes de sucre brun

1 oeuf (taille M)

125 grammes de beurre mou

Babeurre 250ml

350 grammes de beurre d'arachide sans pièces (verre)

3 cuillères à soupe de miel

200 grammes de fromage à la crème double-

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Interpréter puits d'un moule à cake de fées avec moules en papier. 50 grammes de cacahuètes hacher grossièrement. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sucre dans un bol. Fouet. Oeuf, beurre, babeurre, et 150 grammes de beurre d'arachide admettent brièvement et mélanger rapidement avec le crochet pétrisseur du mélangeur à main dans une pâte lisse.

Mélange de masse dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) 20-25 minutes cuisson (cure-dent). Retirer les biscuits et laisser refroidir. Miel, fromage à la crème et 200 grammes de beurre d'arachide jusqu'à consistance lisse, versez-le dans une poche à douille avec Lochtülle, éclaboussures sur les biscuits, décorer avec 10 grammes de cacahuètes.

Cappuccino biscuits fourrés à la crème au chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de crème à fouetter

75 grammes de chocolat noir

75 grammes de noix nougat coupé résistant

250 grammes de beurre à température ambiante

1 pincée de sel

150 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

5 œufs (taille M)

325 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

Lait 75ml

4-5 cuillères à soupe de poudre de cappuccino

Cacao et la poudre de cappuccino (pour le dépoussiérage)

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

La crème dans une casserole. Couper le chocolat et nougat en petits morceaux, faire fondre dans la crème en remuant. Donner crème au chocolat dans un bol à mélanger et donc le. 3 heures au frais.

Beurre, le sel, le sucre et le sucre vanillé avec le fouet du batteur à main de sorte que le. Incorporer 8 minutes crémeux. Oeufs progressivement tout en

remuant. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Incorporer le lait et cappuccino en poudre et mélanger en alternance avec la farine dans la masse d'oeuf beurre.

Selon Ajouter 2 tasses de papier de cuisson dans 12 puits d'une forme de gâteau de fée. Mélange de pâte uniformément dans celui-ci. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) cuire 20-25 minutes. Retirer et laisser refroidir.

Biscuits en deux horizontalement. Crème au chocolat frappé peu de temps avec le fouet du batteur à main. Crème au chocolat mélanger uniformément avec une cuillère sur les fonds de muffins. Couvrez, mettez. Saupoudrer de cacao et la poudre de cappuccino.

Biscuits pralinés avec Vanillestreusel

Ingrédients pour 12 biscuits

75 grammes de beurre

400 grammes de farine

200 grammes de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanille Bourbon

1 jaune d'oeuf (taille M)

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

2 cuillères à café de poudre à pâte 1/2

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

80 ml d'huile

Lait 250ml

12 balles de fines pâtisseries de noisettes

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Dés pour le beurre streusel. Ajouter 150 g de farine, 75 g de sucre, 1 pincée de sel, le sucre vanillé, jaunes d'œufs et le beurre dans un bol et tout travailler à se désagréger. Environ 30 minutes au frais.

Pendant ce temps, mélanger 250 grammes de farine, le cacao, 125 grammes de sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol. Donner l'oeuf, l'huile et le lait dans un bol de mélange à haute et mélanger avec le

fouet du batteur à main. Incorporer le mélange de lait au fouet du batteur à main avec le mélange de farine et le cacao.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) avec du bicarbonate de tasses. Mélange de pâte uniformément dans celui-ci. Distribuer une balle noisette biscuits dans chaque centre de bien. Sprinkles Saupoudrer uniformément sur elle. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur marque / de gaz 2) sur la grille du milieu de sorte que le. Cuire au four 20 minutes. Retrait, mettre sur une plaque de cuisson, laisser refroidir légèrement. Ascenseur à partir des puits et on laisse refroidir sur la grille.

Biscuits Stracciatella

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de chocolat noir

250 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

125 grammes de sucre

1 oeuf (taille M)

Lait 250ml

80 ml d'huile

20 grammes d'huile de coprah

Copeaux de chocolat (pour décorer)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Interpréter puits d'un moule à cake de fées avec moules en papier. 50 grammes de côtelette de chocolat. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre dans un bol. Oeuf, le lait et fouetter l'huile. Mélange de farine admettre remuer brièvement. Hachée pli de chocolat.

La masse dans les auges mélanger. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) 20-25 minutes cuisson (cure-dent). Retirer les biscuits et laisser refroidir.

Faites fondre 150 g de chocolat et de graisse de coco sur un bain d'eau chaude. Laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat commence à devenir dodu. Biscuits plonger avec la surface dans le chocolat et laisser reposer.

La chaleur résiduelle éventuellement encore chocolat. Soulignement mince sur une plaque de marbre froid ou à l'arrière d'une plaque de cuisson et laisser refroidir. Une fois que le chocolat soit ferme, gratter avec une spatule ou une palette rouleaux. Rolls font éventuellement courte froid. Décorez les biscuits avec des copeaux de chocolat.

Cookie Monster-biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

2 œufs (taille M)

150 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 sachet

125 ml d'huile

75 grammes de crème sure

200 grammes de farine

1 1/2 cuillères à café de poudre à pâte

50 grammes de noisettes moulues

100 grammes de chocolat blanc

24 grains de chocolat brun

250 grammes de sucre en poudre

75 grammes de fromage à la crème double-

12 biscuits ronds (z. B. Dinkelkekse avec du chocolat)

1 cuillère à café de jus de citron

colorant alimentaire bleu

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

quelque chose de fini brutes finies papier parchemin vierge

1 poche à douille jetable

La séquence de préparation

Œufs, le sucre, le sucre vanillé, l'huile et la crème sure avec un fouet de la combinaison de mélangeur à main. La farine, la poudre à pâte, les noix et mélanger et incorporer à la pâte. Les puits d'un moule à cake de fées (12 puits) interprètent moules en papier. Puis mélanger la pâte uniformément dans les puits.

Diviser la pâte en chauffée, préchauffé Four (four électrique: 175 ° / convection: 150 ° / gaz marque 2) cuire 20-25 minutes. Puis laisser refroidir.

La côtelette de chocolat blanc et puis fondre sur un bain d'eau chaude. ébauches Terminé Terminé papier parchemin vierge Couché sur une petite planche de bois, élégant. Remplissez le chocolat blanc dans un sac de pâtisserie et 24 petits cercles sur le papier parchemin vierge fini Seringues. Couché chaque 1 brun lentille de chocolat comme l'élève dans un district. Le Cookie Monster Eye puis réfrigérer et laisser prendre.

De sucre en poudre, le fromage à la crème et le jus de citron jusqu'à consistance lisse avec un fouet. Avec la couleur de colorant alimentaire bleu et remplissage dans une poche à douille avec une petite pointe de étoiles.

Coupez les biscuits sur un côté et enlever la cale en forme de coin. Dans chaque cas, un biscuit dans l'interstice ainsi formé coincé.

Mélange de fromage à la crème dans les petits Tuffs autour, partiellement superposés, éclaboussure fransig sur les biscuits, de manière à obtenir le look Krümelmonster.

Les biscuits puis réfrigérer jusqu'à ce que la surface est déterminée. Chocolat flocons de papier sulfurisé prêt-coupe Desserrer et insérez-le dans les yeux des biscuits. Fini les Cookie Monster-biscuits!

Hack biscuits avec des légumes

Ingrédients pour 12 biscuits

100 grammes de petits pois (congelés)

Pack de 250 grammes strudel pâte ou de la pâte yufka Filo- (de section réfrigérée)

3 œufs (taille M)

3 cuillères à soupe de lait

3 tranches de pain grillé

750 grammes de viande hachée mélangée

La pâte de tomate 1 cuillère à soupe

1 pincée de sel

1 pincée de poivre de Cayenne

100 grammes de maïs doux (en conserve)

12 tomates cerises

Fat (pour le moule)

La séquence de préparation

Les petits pois décongelés. Gâteau de fée moule (12 puits) ausfetten. Laisser reposer à la température ambiante yufka pâte 10 minutes. De l'emballage qui se trouve 6 feuilles de pâte. Enveloppement reste étroitement encore, stockée dans un endroit frais et utiliser autrement. De chaque feuille de pâte Yufka 4 cercles découpés (14-15 cm de diamètre). 1 oeuf avec le lait. Donc pinceau fin et placez la pâte dans les puits à muffins chacun 2 Stack cercles de pâte.

Toast tremper dans l'eau et essorez bien. Hack, 2 oeufs, purée de tomate et pain grillé pétrir. Assaisonner avec le sel et le poivre de Cayenne. Égoutter le maïs. Laver les tomates, les sécher et les couper en quartiers. Mélanger soigneusement les pois, le maïs et les tomates dans le hack et mélanger uniformément dans les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) et faire cuire 25-30 minutes. Garnir avec l'origan et commodes.

Biscuits de bananes Blueberry

Ingrédients pour 12 biscuits

1 petit citron bio

200 grammes de farine

5 cuillères à soupe de son de blé

2 cuillères à café de poudre à pâte

100 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

150 ml de lait (1,5% de matières grasses)

1 oeuf (taille M)

2 cuillères à soupe d'huile de canola

2 bananes mûres petite (un soi à la 125 grammes).

175 grammes de bleuets

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cmDiamètre)

La séquence de préparation

Rincez le citron dans l'eau chaude, essuyez et râpez le zeste. Placez-les dans un bol avec de la farine, le son, la poudre à pâte, le sucre et 1 pincée de sel. Mélanger soigneusement tout.

Lait, oeuf et l'huile dans un bol jusqu'à consistance lisse 2. avec un fouet. Donnez au mélange de farine et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Banana Peler et écraser finement à la fourchette. Bananenmus donner à la pâte et bien remuer.

Lire bleuets, indiquer également la pâte et mélanger délicatement.

Une forme de gâteau de fée couché (pour 12 biscuits) en ligne avec les moules en papier. Verser le mélange dans les moules mix.

Les biscuits à la piscine chauffée, préchauffé Four à 200 ° C (ventilateur: Niveau 3: 180 ° C, gaz) cuire environ 30 minutes. Pierce avec un bâton en bois au milieu d'une petite pâtisserie: Venez propre à nouveau, les biscuits sont faits; d'autre continuer à cuire pendant quelques minutes.

Prenez biscuits avec des cas de papier hors de forme. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson au moins 5 minutes et amener chaud ou froid sur la table.

Rhubarbe et chaux biscuits à la vanille

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes de rhubarbe

100 grammes de sucre de canne

1 citron vert bio

½ gousse de vanille

150 ml de lait (1,5% de matières grasses)

70 grammes de beurre de yaourt

100 grammes de semoule d'épeautre

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

100 grammes Magerquark

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver la rhubarbe, vidange, nettoyage et les couper en environ 5 mm d'épaisseur. Dans un bol, mélanger avec 30 grammes de sucre de canne et laisser reposer pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, laver frotter chaux chaud et sec, frotter la peau finement et mélanger avec la rhubarbe. (Utilisation de la chaux contraire.)

Coupez la gousse de vanille en longueur, gratter les graines et ajouter le lait et le beurre dans une petite casserole et porter à ébullition. Saupoudrer de semoule agitation et porter à ébullition, continuez de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une Grießkloß a surgi.

Séparer les oeufs, les blancs d'œufs donnent dans une cuve haute. Ajouter 1 pincée de sel en neige et les volutes d'un mélangeur à main. Ajouter graduellement 50 g de sucre de canne et continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Successivement quark, les jaunes d'oeufs et la rhubarbe dans le cadre du Grießkloß remous chaud. Les blancs d'œufs se replient.

Une plaque de gâteau de fée (12 puits) interpréter avec cas de papier. Le mélange de semoule verser et saupoudrer avec la canne à sucre restant.

Gâteau de fée mis feuille sur la grille du four et sur la grille du milieu dans la chauffée, préchauffé Four à 200 ° C (ventilateur: Niveau 3: 180 ° C, gaz) cuire environ 25 minutes.

Prenez plateau hors du tube du four et laisser refroidir pendant 5 minutes. Ensuite, desserrez les rhubarbe et de chaux biscuits avec des cas de papier à partir du puits et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson en environ 1 heure.

Épinards et ricotta pâtisseries

Ingrédients pour 12 biscuits

150 grammes d'épinards (congelé)
50 grammes de parmesan
3 cuillères à soupe de noix de pin
4 cuillères à soupe (3-4 tiges) Basil
1 cuillère à café d'herbes italiennes
250 grammes de ricotta crémeux
quelque chose de + 60 grammes de beurre
200ml de lait
2 œufs (taille M)
280 grammes de farine
3 cuillères à café de poudre à pâte
2 cuillères à soupe de sucre
1/2 cuillère à café de sel de

La séquence de préparation

Pour les ingrédients supplémentaires décongeler les épinards congelés et égoutter très bien. Parmesan frotter. Les noix de pin sans matière grasse rôti. Retirer et laisser refroidir. Laver le basilic, le secouer pour le sécher et broyer finement.

Préchauffer le four (four électrique: 190°C). Beurrer un moule à cake de 12 fée. 60 grammes de beurre fondu. Avec un beurre chaud de fouet, lait et œufs ont dérivé ensemble. Dans un second bol la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Entrez Avec une spatule en caoutchouc ou une cuillère en

bois, les ingrédients liquides dans le mélange de farine et remuer juste deux mélanges ont juste été tellement connecté.

Ricotta avec précaution, les noix, les épinards et les herbes tout pli. Remuez pas trop! Mélanger la pâte uniformément dans la forme de gâteau de fée. Dans le tube four chaud cuire 18 minutes. Comme Garprobe avec un bâton en bois dans une piqûre de muffin. Si la broche propre, les biscuits sont faits. Colle encore un peu de pâte de cuire dans le tube du four et quelques minutes de plus. Laisser les biscuits pendant 10 minutes dans la forme de leur repos, puis retirer et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson.

Biscuits de meringue avec BlackBerry

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes de mûres (ou surgelés)

1 citron vert bio

120 grammes de beurre de yogourt (pièce chaude)

1 pincée de sel

150 grammes de sucre de canne

3 œufs (taille M)

80 grammes de farine de blé entier de blé

150 grammes de farine de blé

2 cuillères à café de poudre à pâte

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Lire mûres, lavées dans de l'eau stagnante et laisser égoutter.

Laver frotter chaud, sec et frotter environ la moitié du bol sur une râpe fine. Lime en deux et presser 1 demi.

Beurre yogourt, 1 pincée de sel, le zeste de lime râpé et 120 grammes de sucre de canne jusqu'à consistance mousseuse dans un bol. Incorporer 2 œufs individuellement.

Farine de blé entier, farine de blé et la poudre à pâte et ajouter à la mousse de beurre. 3 cuillères à soupe d'eau tout en remuant.

Une plaque de gâteau de fée avec 12 puits interpréter avec cas de papier et mélanger moitié de la pâte en elle.

Mettez la moitié des mûres sur le reste de pâte et couvrir avec le reste de mûres remplir. Gâteau de fée mis feuille sur la grille du four et chauffé, préchauffé Four sur la grille du milieu à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) pré-cuisson pendant environ 20 minutes.

Les 3 œufs blancs d'œufs séparés avec 1 cuillère à café de jus de lime jusqu'à consistance ferme, tout en restant progressivement détournés du sucre de canne. (Utilisez le jaune d'oeuf contraire.)

Le blanc d'oeuf avec une cuillère à soupe de vagues se mêlent dans l'océan, biscuits pré-cuits. Glissez dans le four et cuire pendant 8-10 minutes. Laisser refroidir et enlever à une plaque de cuisson.

Mangold et biscuits ricotta avec les pommes de terre

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes Schichtkäse (10% de matière grasse)

1 échalote

5 pommes de terre (si le. 250 grammes)

1 kg bette

50 grammes de parmesan (d'affilée)

50 grammes de noix de pin

½ bouquet d'aneth

300 grammes de ricotta

80 ml de crème sure

1 oeuf (taille M)

Sel et poivre du moulin

2 cuillères à café d'huile de canola

roquette (au choix)

La séquence de préparation

Mettre le fromage dans un drain de passoire et la couche bien sur un bol.

Pendant ce temps, pelez et hachez finement l'échalote. Laver, peler et couper en fines pommes de terre de dés.

Mangold laver, nettoyer et couper les tiges moyennes (éventuellement utiliser autrement). Laissez feuilles de bette pendant environ 5 secondes

dans l'eau bouillante salée plongée en eau (blanchiment), retirer avec une écumoire, les égoutter et les hacher petite. Exprimez en restant bien liquide.

Cubes de pommes de terre aussi environ 1 minute à cuire dans l'eau bouillante salée (blanchiment). Dans une passoire Égoutter et rincer à l'eau froide. Bon Égoutter et laisser sécher sur du papier absorbant.

Râper finement le parmesan. Noix de pin brun doré dans un endroit sec rôti de poêle et hacher grossièrement.

Laver l'aneth, secouer sec, arracher le fanion et finement broyer.

Battre la ricotta crémeuse dans un bol avec les volutes d'un mélangeur à main. Égoutté fromage couche, incorporer la crème sure et de l'œuf. Assaisonner de poivre. Un moule à cake de fées avec 12 puits avec de la graisse de l'huile.

Incorporer blettes, pommes de terre, échalotes, parmesan, noix de pin et l'aneth avec la crème de ricotta. Mélanger le sol sous forme de gâteau de fée et chauffée, préchauffé Cuire jusqu'à ce que brun doré 25-30 minutes à 160 ° C (étape 1 :: 150 ° C, la recirculation des gaz) four. Disposer enlèvement et comme vous le souhaitez à la roquette.

Biscuits de prune avec des graines de sésame et le babeurre

Ingrédients pour 12 biscuits

2 cuillères à soupe de graines de sésame (décortiquées ainsi la. 30 grammes)

400 grammes de pruneaux (verre)

100 grammes de farine de blé entier de blé

80 grammes de blé farine type 550

125 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

3 cuillères à café de poudre à pâte

Babeurre 170ml

1 oeuf (taille M)

50 ml d'huile de germe

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Sesame brun doré dans un petit rôti de poêle antiadhésive. Placer sur une petite assiette et laisser refroidir.

Laver les prunes, les égoutter, couper en deux et de la pierre. Couper moitiés de prunes en 12 colonnes, dés le petit reste.

Mélanger la farine, le sucre, 1 pincée de sel et le bicarbonate de soude dans un bol à mélanger. Babeurre, l'œuf, l'huile et environ 2/3 Ajouter les graines de sésame. Mélanger le tout avec le fouettant d'un mélangeur à main pour former une pâte.

Prune en dés avec une cuillère en bois pli. Une plaque de gâteau de fée avec 12 puits interpréter avec moules en papier et remplir la pâte avec une cuillère à soupe.

Prouvez biscuits avec des colonnes de prune, saupoudrer avec le reste des graines de sésame et chauffée, préchauffé Four sur la grille du milieu à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) cuire environ 25 minutes.

Retirez la feuille du four et laissez les biscuits de tubes refroidir pendant environ 5 minutes dans le moule; puis laisser refroidir complètement dans les cas de papier sur une plaque à pâtisserie.

Biscuits asperges avec une trempette aux herbes et jambon

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes d'asperges blanches

250 grammes d'asperges vertes

250 ml de légumes classique

50 grammes de jambon cuit (tranches)

100 grammes de beurre de yogourt (pièce chaude)

2 œufs (taille M)

120 grammes de farine de blé (type 550)

3 cuillères à soupe de semoule orthographe (donc à la. 30 grammes)

1 ½ cuillères à café de poudre à pâte

De beurre 1 cuillère à soupe pour la forme (comme à la. 10 grammes)

6 tiges de cerfeuil

1 branche de persil plat

300 grammes Magerquark

Sel et poivre du moulin

Le sirop d'érable 1 cuillère à café de

La séquence de préparation

Laver les asperges. De asperges vertes seulement le tiers inférieur, peler le blanc toutes les tiges. Coupez les deux extrémités d'asperges et couper les barres à environ 2 cm de long morceaux.

Faire bouillir le bouillon de légumes dans une grande casserole. Ajouter les morceaux d'asperges et couvert à feu moyen pendant environ 5 minutes. Passer à travers un tamis et jeter prenant soin de collecter le bouillon dans un bol. Laisser refroidir le bouillon et asperges morceaux.

Pendant ce temps, couper le jambon en petits cubes.

Beurre de yogourt doux et 1 cuillère à café de sel dans un bol à mélanger. Jusqu'à consistance mousseuse avec les volutes d'un mélangeur à main.

Oeufs à battre et remuer individuellement. Mélanger la farine, la semoule et la poudre à pâte dans un bol, ajouter et aussi avec agitation.

Mesurer 70 ml du bouillon d'asperges refroidi et bien mélanger.

Égoutté, refroidi asperges et jambon morceaux dans l'ascenseur de la pâte. Les puits d'une moule à muffins (12 puits) La graisse et la légère poussière de farine.

Remplissez la pâte, gâteau de fée mis feuille sur la grille du four et chauffé, préchauffé Four à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) de cuisson sur le niveau du plateau du milieu 25-30 minutes.

Pendant ce temps, laver le cerfeuil et le persil, égouttez et arracher les feuilles. Certains dépliant côté, hachez le reste finement et le mettre dans un bol.

Mesurer 60 ml du bouillon d'asperges restant et ajouter le fromage cottage dans le bol. Tout jusqu'à consistance lisse avec un fouet. Assaisonner le plongeur d'herbes avec du sel, du poivre et Ahornsiurp. Garnir du reste des feuilles d'herbes et apporter les biscuits sur la table.

Carotte et d'amandiers biscuits à la pomme et le babeurre

Ingrédients pour 12 biscuits

2 œufs (taille M)

80 grammes de sucre de canne

L'huile de colza 80 ml

Babeurre 125ml

2 petites carottes (comme les 130 grammes.)

1 petite pomme (comme les 100 grammes.)

½ citron bio

200 grammes de farine de blé entier de blé

70 grammes de poudre d'amandes

3 cuillères à café de poudre à pâte

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Ajouter les oeufs et le sucre dans un bol. Mousseuse Avec le fouet d'un mélangeur à main. Pétrir et babeurre agitation.

Laver les carottes, les laver, éplucher et râper finement dans un bol sur une râpe.

Apple Peel, quart de coeur, et râpez-le. Exprimez-citron et mélanger 1 cuillère à soupe de jus de citron sous la Apfelraspel.

Mélanger la farine, les amandes et la poudre à pâte dans un bol. Mélanger rapidement dans le mélange oeuf-sucre. Carotte-Apfelraspel plier avec un

fouet.

Alignez les 12 puits d'un moule à gâteau de fée avec des cas de papier et de remplir dans la pâte. Mettre au four à 180 ° C (160 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 2-3) jusqu'à cuisson dorée en 20-25 minutes.

Résolvez des biscuits avec des cas de papier hors de forme. Laissez refroidir sur une plaque de cuisson 40-60 minutes et amener à la table.

Cerise et biscuits oranges de blé entier

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de cerises acides (verre)
1 orange bio
120 grammes de beurre de yogourt (pièce chaude)
1 pincée de sel
120 grammes de sucre de canne
2 œufs (taille M)
70 g de farine de seigle
170 g de farine de blé (type 550)
2 cuillères à café de poudre à pâte
12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver les cerises, les égoutter et de la pierre.

Laver orange chaud, frottement sec, frotter la moitié du zeste d'orange mince. Couper en deux et presser Orange.

Zeste d'orange (si vous le souhaitez légèrement Bowl pour garnir conservé), le beurre, le sel et le sucre dans un bol à mélanger jusqu'à consistance légère et les volutes d'un mélangeur à main.

Oeufs à battre et remuer individuellement. Mélanger la farine de seigle, farine de blé et la levure dans un bol et bien mélanger dans le mélange sucre-beurre. 5 cuillères à soupe de jus d'orange et les cerises se replient.

Disposez les 12 puits d'une moule à muffins avec des cas de papier et verser dans la pâte uniformément. En chauffant, préchauffé Four sur la grille

du milieu à 200 ° C (180 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 3) cuire environ 25 minutes.

Retirer la plaque et laisser la cerise et des biscuits oranges refroidir pendant 5 minutes dans le moule. Puis dissoudre les cas de papier à partir du moule et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson. Avant de servir saupoudrer un peu d'orange râpé souhaitée peler.

Biscuits de citrouille noix

Ingrédients pour 6 biscuits

125 grammes de citrouille (pièce non)

1 grosse orange organique (comme les 200 grammes.)

40 grammes de noisettes

1 oeuf (taille M)

2 cuillères à soupe ½ de sucre de canne (50 grammes)

5 cuillères à soupe d'huile de canola

3 ½ cuillères à soupe de yogourt (1,5% de matières grasses que le 70 grammes).

130 grammes de farine de type 1050

1 ½ cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

6 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

La citrouille râper finement. Lavez le bâton d'orange chaud, sec et frotter le zeste finement. Puis diviser par deux et presser l'orange. Les noisettes finement broyer en un éclair les pirates.

Donnez oeuf dans un saladier et remuez brièvement avec les volutes d'un mélangeur à main. Le sucre de canne, huile de canola, de yogourt, de 120 ml de jus d'orange et orange Incorporer le zeste de brièvement.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, chaque 1 pincée de sel et la cannelle dans un bol. Donnez au mélange d'oeufs et mélanger tout aussi longtemps,

d'avoir connecté les ingrédients. Enfin, le Kürbisraspel et noisettes hachées replient.

Set 6 cas de papier dans une assiette à gâteau de fée (6 puits) et de remplir dans la pâte. En chauffant, préchauffé Four sur la grille du milieu à 200 ° C (180 ° C ventilateur, d'une marque de gaz 3) cuire 25-30 minutes.

Gâteau de fée enlever la plaque et laisser refroidir légèrement. Puis résoudre biscuits de l'étain et le laisser refroidir complètement avant de servir sur un plateau de cuisson en 40 minutes environ.

Biscuits de fraises

Ingrédients pour 12 biscuits

150 grammes de fraises

250 grammes de farine

2 ½ cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

100 grammes de sucre

80ml d'huile végétale

Crème à fouetter 120ml

120 grammes de babeurre

1 oeuf (taille M)

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les puits d'une ligne de l'étain 12 muffins avec des cas de papier. Pour la pâte Laver les fraises, propre et hacher. Mélanger les morceaux de fraise avec de la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Sucre, huile végétale, de la crème fouettée et le babeurre Fouetter l'oeuf. Le mélange de farine de fraise remuer rapidement dans le mélange d'œufs jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides.

Verser la pâte dans les cas de papier, chauffée, préchauffé Four à 180 ° C (160 ° C ventilateur; th 2-3) cuire au centre du four pendant 25-30 minutes.

Soulevez prudemment marchandises de la plaque, laisser refroidir sur la plaque de cuisson. Pour servir, saupoudrer de sucre glace.

Biscuits de potiron au fromage

Ingrédients pour 12 biscuits

120 grammes de gruyère

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ c poudre de cari

250 grammes de pulpe de citrouille (z. B. courge musquée)

2 œufs (taille M)

70 ml d'huile d'olive

80 ml de bouillon de légumes

200 grammes de crème sure

La séquence de préparation

Les puits d'une boîte de 12 muffins avec des cas de papier démontrent. RUB Gruyère.

Mélanger la farine avec la poudre à pâte, la poudre de cari et le fromage. Râper la citrouille et mélanger avec le mélange de farine.

Mélanger les oeufs avec l'huile, le bouillon et la crème sure. La farine et le mélange de citrouille, tout en agitant rapidement.

Verser la pâte dans les puits de la moule à muffins et chauffée, préchauffé Four à 180 ° C (160 ° C ventilateur; th 2-3) dans la tour. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirer et laisser refroidir légèrement dans le moule. Desserrez ensuite du moule et apporter chaud ou froid sur la table

Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

120 grammes de beurre mou

120 grammes de sucre de canne

1 oeuf (taille M)

250 grammes de farine

80 grammes de chocolat noir

1 P. de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

300 g de yaourt

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Battre le beurre avec crème de sucre, a détourné l'œuf et mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le yogourt et seulement tant remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides, subir le chocolat haché à la fin.

Cas de papier, posez la plaque dans les puits du muffin. Verser dans la pâte et chauffée, préchauffé Four (200 ° C) de sorte que le. 25 min de cuisson., Faire l'échantillon de l'aiguille, retirer, laisser refroidir légèrement, puis retirez du moule à gâteau de fée et laisser refroidir complètement.

Pâtisserie de fromage de chèvre

Ingrédients pour 6 biscuits

300 grammes de farine

½ cube de levure

1 pincée de sucre

125 ml de lait tiède (1,5% de matières grasses)

3 brins d'herbes (par exemple. Comme thym et de romarin)

1 oeuf (taille M)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 grammes de fromage de chèvre frais

Sel et poivre du moulin

Flocons de piment (facultatif)

6 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Farine dans un bol. Au milieu d'une des formes de dépression, Émietter la levure et mélanger avec 1 pincée de sucre et 4-5 cuillères à soupe de lait. Couvrir et donc le. Laisser lever pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, aligner une plaque de cuisson de gâteau de fée avec des cas de papier. Laver les herbes, égouttez et hachez les feuilles.

Donnez oeuf, l'huile d'olive, les herbes et le reste du lait progressivement dans le bol et pétrir pour obtenir une pâte lisse (il devrait être bon à partir du bord de la cuvette à résoudre); peut utiliser un peu plus ou moins de lait.

Le fromage de chèvre crumble et pétrir la pâte. Assaisonner avec le sel et le poivre et la forme en 6 petites boules. Mettre dans des ramequins,

saupoudrer avec un peu de piment et de sorte que le nouveau. Laisser lever pendant 20 minutes. En chauffant, préchauffé Four à 200 ° C (ventilateur du four à 180 ° C; marque de gaz 3) quant à la. 25 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Biscuits avec le glaçage et arrose

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de farine

50 grammes de poudre d'amandes

2 cuillères à café de poudre à pâte

3 œufs (taille M)

100 grammes de sucre

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

75ml d'huile végétale

300 grammes de crème sure

125 grammes de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de jus de citron

coloré arrose de sucre (pour la décoration)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cmDiamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Cas de papier fournissent plaque dans les puits d'un muffin.

Mélanger la farine, les amandes et la poudre à pâte. Dans un autre bol, battre légèrement les oeufs. Sucre, le sucre vanillé, l'huile et la crème sure add et bien mélanger. Ajouter le mélange de farine au mélange d'œufs et remuer tout seul si longtemps, jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides.

Verser la pâte dans les ramequins et chauffée, préchauffé Bake Oven 25-30 minutes. Retirer, laisser refroidir pendant quelques minutes dans la

forme, puis sortez du moule et laissez refroidir.

Pour la décoration mélanger le sucre glace avec le jus de citron à une fonte épaisse et la propagation sur les biscuits. Laisser sécher saupoudré de paillettes colorées.

Cranberry biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de farine

50 grammes de fécule de maïs

2 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

150 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

80 grammes de beurre fondu

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

250 grammes de crème sure

150 grammes de canneberges séchées

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Une ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier.

Mettez la farine et la maïzena dans un bol et mélanger avec la poudre à pâte. Casser les œufs dans un autre bol avec le sucre le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Incorporer la crème sure et incorporer le mélange de farine. Enfin, les Cranberries subissent. Verser la pâte dans les puits et dans la chauffée, préchauffé Four 25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Retirer du four le tube sur le plateau et laisser refroidir.

Ramson biscuits au thon

Ingrédients pour 12 biscuits

250 g farine d'épeautre

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cc de sel

2 œufs (taille S)

Poignée de l'ail sauvage

200 grammes de thon à l'huile (étain)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C le tube de préchauffage.

Laver l'ail sauvage et donc le. Blanch moyenne de 1 minute dans l'eau bouillante. Décourager l'enlèvement et à l'eau glacée. Bonne vidange et hachez petite. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. Les œufs, le thon (certains de vidange d'huile) et l'ail sauvage admettent bien mélanger.

Les ingrédients secs avec le bruit de l'œuf mélanger. Si nécessaire (si la pâte est trop serré), ajouter un peu d'eau. La masse sera difficile, mais pas liquide.

Verser la pâte dans bordée de cas de papier et ainsi de la forme. Cuire au four 25 minutes. Apportez à la table avec une salade de tomates.

Les légumes et les biscuits au fromage

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

240 grammes de farine

1 pincée de sel

120 grammes de beurre

Flour (pour la surface de travail)

Beurre (pour les moisissures)

Pour la garniture

80 grammes de feuilles fraîches de jeunes épinards

2 poivrons (rouge et jaune)

1 courgette

5 œufs (taille M)

Lait 350ml

150 grammes de fromage cheddar râpé

1 pincée de poivre fraîchement moulu

1 pincée de muscade fraîchement râpé

La séquence de préparation

Mélanger la pâte pour la farine avec le sel, le buttage sur une surface de travail, faire une dépression dans le milieu, pour ainsi. 60 ml d'infuser de l'eau et mélanger le beurre en petits morceaux dans le bol autour. Avec vos mains rapidement transformés en une pâte lisse, former en boule et

enveloppé dans une pellicule de plastique pendant 30 minutes mis dans le réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et mince (ainsi les. 10 cm de diamètre) des cercles. Beurrer les puits de muffins et de la ligne avec la pâte.

Pour la garniture, lisez les épinards, laver, nettoyer, essorer et finement broyer. Laver les poivrons, les couper en deux, une brosse et petits cubes. Lavez, propre et râper grossièrement la courgette. Mélanger avec les épinards, les poivrons, les œufs, le lait et le fromage dans un bol et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Remplissez les œufs et la crème de légumes dans les puits et dans la piscine chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 20-25 minutes.

Retirer, laisser refroidir légèrement, le retirer de la plaque et mettre sur la table.

Biscuits jambon avec du fromage, des herbes et fromage cottage

Ingrédients pour 12 biscuits

2 oignons de printemps

50 grammes de bacon (dés)

2 cuillères à soupe d'huile végétale

150 grammes de fromage cottage

Lait 60ml

1 oeuf (taille M)

Sel et poivre du moulin

2 cuillères à soupe Emmental râpé

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à soupe de persil haché finement

1 cuillère à café de ciboulette hachée

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Ciboulette (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage.

Laver, nettoyer et hacher finement les oignons. Faire revenir les lardons et les oignons dans l'huile chaude dans une poêle et mettre de côté. Le

mélange bien dans un bol quark, le lait, les œufs, le sel, le poivre et le fromage. La farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélange dans un autre bol, puis avec le lait caillé, le mélange oignon-bacon et le persil mélange jusqu'à ce que les ingrédients secs sont soit humide.

Les cas de papier dans les puits de questions muffin d'étain, de remplir la pâte et chauffée, préchauffées Bake Oven jusqu'au Golden Brown 25-30 minutes. Laisser les biscuits en forme de quelque chose de cool, puis retirer du puits et laisser refroidir. Prendre avec de la ciboulette garniture sur la table.

Noyer biscuits au miel

Ingrédients pour 12 biscuits

Fat (pour la plaque de gâteau de fée)

250 grammes de farine

80 grammes de noix hachées pelées

2 ½ cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

4 cuillères à soupe de miel liquide

40 grammes de sucre

80 ml d'huile

200 grammes de noix ou yaourt nature

Noyer la liqueur de 120 (en option)

2 cuillères à soupe de sucre granulé

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. Un moule à gâteau de fée graissé. Mélanger la farine avec les noix, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélangent le. Dans un grand bol, fouetter ensemble l'oeuf légèrement, miel, sucre, huile, yaourts, ainsi que la liqueur de noix et remuer. Maintenant remuer le mélange de farine aux ingrédients secs sont humides.

Diviser la pâte en les puits de la plaque et versez dans le chauffe, préchauffé Four de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Retirer les biscuits cuits finis, saupoudrer de sucre grossier, laisser refroidir

légèrement, puis retirez du moule et laissez refroidir sur une plaque de cuisson.

Cassis et de vanille biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

120 grammes de groseille rouge

80 grammes de chocolat noir

120 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

80 grammes de noisettes moulues

120 grammes de sucre

200 g de yaourt

2 œufs (taille M)

1 cuillère à café de piment flocons

½ cuillère à café de zeste d'orange

½ zeste de citron de cuillère à café

1 pincée de cannelle moulue

1 pincée de vanille bourbon

80 grammes de beurre fondu

12 cas de papier

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage. Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin. Laver les groseilles et les égoutter sur du papier absorbant, puis parcourir les groseilles de la panicule. Le grossièrement de côtelette de chocolat.

La farine et la poudre à pâte et entrent à travers un tamis dans un bol. Le noisettes, le chocolat et le sucre tout en mélangeant. Le yaourt avec les œufs dans un autre bol retors. Flocons de piment, d'orange et le zeste de citron, la cannelle et la vanille mélanger. Verser le mélange de yogourt au mélange de farine et remuer brièvement. Les concessions de beurre.

Les douilles de papier à 3/4 remplir avec des couches de pâte et groseilles. Commencez avec la pâte et en finir avec les raisins de Corinthe. Le moule à cake de fée et le placer dans le four cuire 30-35 minutes. Puis éteindre le four et laisser reposer les biscuits pendant 5 minutes dans le four ouvert. Ensuite, retirer et laisser refroidir complètement.

Salami biscuits de pizza

Ingrédients pour 12 biscuits

1 gousse d'ail

1 boîte de maïs (comme le. 200 ml)

1/2 poivron vert

1/2 poivron rouge

100 grammes de Gouda

4 œufs (taille M)

100 grammes de crème sure

100 ml d'huile (par exemple l'huile d'olive)

200 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

Sel et poivre du moulin

50 grammes Salami (émincé)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les puits d'une moule à muffins (pour 12 pièces) en ligne avec les cas de papier. Pelez l'ail et finement moindre. Égoutter le maïs. Nettoyer, laver et couper en fines poivrons dés. Râper le fromage.

Œufs, la crème sure et l'huile jusqu'à consistance crémeuse. Mélanger la farine, la poudre à pâte, 1 cuillère à café de sel et un peu de poivre. Sous l'agitation de mélange d'œufs. L'ail, les poivrons, le maïs sucré et le fromage en remuant. Mélange de masse dans les cas de papier. Salami coupé en dés. Mélanger la moitié des biscuits.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 175 ° C / 150 ° C ventilateur de marque / de gaz 2) de sorte que le. Cuire au four 30 minutes. Biscuits dans une boîte de sorte à. Laisser reposer pendant 10 minutes. Puis retirez soigneusement des puits et laisser refroidir. Reste Salami saupoudrer sur les biscuits. Servir avec la sauce barbecue ou de crème sure.

Ricotta biscuits aux framboises

Ingrédients pour 12 biscuits

1 oeuf (taille M)

75 ml d'huile

150 grammes de ricotta

400 grammes de framboises (gelée)

200 grammes de farine

100 grammes de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de sucre

3 cuillères à soupe de jus de pomme

Beurre (pour le moule)

Flour (pour le moule)

12 framboises fraîches (pour la garniture)

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C préchauffage et graisser les puits de la boîte muffin bien et saupoudrer de farine. Dans un bol, mélanger mélange d'oeufs et de l'huile, ajouter la ricotta. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel puis mélanger délicatement avec le mélange de ricotta oeuf-huile. 150 grammes de framboises surgelées subissent doucement, remplissez la pâte dans les moules et donc le. 20 minutes dans chauffée, préchauffées Four (200 ° C supérieure / chaleur de fond) cuire au

four (faisant baguettes échantillon!). , Peut enlever refroidir légèrement, puis retirez délicatement le bord respectif, renverser les biscuits provenant des puits et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Dans l'intervalle, les framboises restantes dégel, purée avec le jus et le sucre et soulignent que souhaité à travers un tamis. Pour servir, chacun avec 3 petites pâtisseries sur un plat de service, saupoudrer de sucre en poudre, arroser avec un peu de sauce framboise et garnir d'une framboise fraîche.

Les cookies Apple avec du sirop d'érable

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la sauce

8 petites pommes
100 grammes de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel de mer

Pour la pâte

125 grammes de beurre
115 grammes de sucre brun
4 cuillères à soupe de sirop d'érable
1 oeuf (taille L)
250 grammes de farine
½ cuillère à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
150 ml de lait

En outre,

Beurre (pour les formes)
Farine (pour les moisissures)
Beurre (pour servir)

La séquence de préparation

7 pommes, les peler, trimer, épépiner et couper en tranches. Le beurre avec le sucre, la chaleur, légèrement caraméliser, tranches de pommes et sel et basse température ainsi. 6-8 min. Laisser mijoter, mis de côté et laisser refroidir.

Pour la pâte, le beurre avec le sucre et le sirop onctueux battre l'oeuf et ajouter, aussi longtemps que continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. La farine, la poudre à pâte et les épices remuer, ajouter le lait, en remuant. Si la pâte est trop serrée ni admettre quelques cuillères à soupe de compote de pommes. Le gâteau moule Fairy ausfetten repas bon et facile, mélanger la pâte jusqu'à 12 cuillères à café de puits. Chaque Faire un puits au centre des biscuits et une cuillère à café dans un remblai drainé immédiatement la sauce. Donc chaque muffin remplir. Donnez four tubulaire sur chaque cuillère à café de pâte restante. Noyau la pomme restante avec un Kernhausausstecher et les couper en 12 tranches minces. Selon un disque mis sur un muffin et chauffée, préchauffé Tube pour four à 190 ° C 25-35 min. Cuire au four.

Après la fin de la durée de cuisson (sonde à aiguille) alors même que la. Autoriser les 5-10 minutes dans le reste du tube du four, puis prendre sur le tube du four et soigneusement retirer de la poêle fée gâteau de cuisson. Laisser refroidir et mettre le beurre et le reste de la sauce sur la table.

Banana-Fraise Biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

175 grammes de farine

50 grammes de noisettes moulues

100 grammes de farine d'avoine fine (Schmelzflocken)

½ cuillère à café de zeste de citron finement râpé

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

120 grammes de sucre

50ml d'huile végétale

1 banane mûre

80 grammes de fraises

2 cuillères à soupe de jus de citron

120 grammes de babeurre

12 cas de papier à muffins (comme au 5 cm de diamètre.)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage. Mélanger la farine avec les noix, la farine d'avoine, le zeste de citron, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélanger le. Dans un grand bol, fouetter ensemble l'oeuf, ajouter l'huile et le sucre. Les bananes avec le jus de citron et le babeurre purée, ajouter à la masse d'oeuf huile et bien mélanger. Et agiter le mélange farine-avoine au mélange d'oeufs. Laver les fraises, brosse, séchez, les couper en tranches et les montants dans la pâte.

Les doublures de papier cupcake mis dans les puits de la moule à muffins, en remplissant le mélange dans les moules en papier de cuisson et des biscuits dans la piscine chauffée, préchauffées Four tubulaire (ferroviaire milieu) de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Peut enlever, reste brièvement, puis plonger les biscuits de la boîte et laissez refroidir sur une plaque de cuisson.

Tomate et fromage biscuits

Ingrédients pour 8 biscuits

Pour la garniture

4 tomates mûres

150 grammes de tomates séchées (dans l'huile)

1 bouquet de basilic (haché)

200 grammes de fromage (râpé)

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Flour (pour le travail)

Pour la pâte

600 grammes de farine

40 grammes de levure

280 ml de lait

Huile d'olive 100ml

1 cuillère à soupe de sel

De sucre 1 cuillère à soupe

La séquence de préparation

Pour la pâte tous les ingrédients et pétrir pour obtenir une pâte lisse. Couvrir et donc le. Laisser 45 min. Repos.

Blanchir les tomates chaude, rebutés, Peel, trimestre, base et dés.

Bien égoutter et hacher les tomates marinées.

Pétrir à nouveau et sur une surface farinée la pâte en un rectangle de sorte que le. 80x20 de la bobine. À la crème fraîche, saupoudrez toutes les tomates, le basilic et fromage à tartiner sur elle, tandis que sur les bords de sorte que le bord. Laissez 2 cm libre. La brosse à bord supérieur avec un peu d'eau. Puis rouler la pâte en un long rouleau. Dans la mesure par la. Coupez 3 cm d'épaisseur et le ver place dans les moules à muffins.

En chauffant, préchauffé Tube pour four à 200 ° C inférieure et supérieure de sorte que la chaleur. 15-20 minutes jusqu'à coloration dorée. Cuire au four.

Hérisson Muffin avec amandes effilées et glaçage au chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

260 grammes de farine

60 grammes de noisettes moulues

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

½ cuillère à café de cannelle

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

90 grammes de miel

80ml d'huile végétale

Babeurre 250ml

400 grammes de chocolat noir

200 grammes d'amandes

24 perles de sucre

Beurre pour le moule

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Le barattage Fairy assiette à gâteau. Mélanger la farine, les noisettes, la poudre de cacao, la cannelle, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude et bien mélanger.

Battre l'oeuf légèrement, mélanger avec du miel, de l'huile végétale et le babeurre et remuer dans le mélange de farine. Mettre la pâte dans les

moules à muffins et donc le. Cuire au four 25 minutes. Puis encore laisser reposer pendant 5 minutes dans la feuille de cuisson des biscuits, puis détachez et laisser refroidir complètement.

Hacher grossièrement le chocolat, fondre sur une eau chaude et recouvrir les biscuits ainsi. Peut facilement sécher sur une plaque de cuisson. Garnir d'amandes effilées et de perles comme vous le souhaitez.

Hack biscuits avec des pois et du fromage

Ingrédients pour 12 biscuits

150 grammes de petits pois surgelés (décongelé)

150 grammes d'oignons de printemps

12 petites boulettes

300 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de poudre de curry

1 pincée de gingembre moulu

1 oeuf (taille M)

1 pincée de sel

200 g de yaourt

100 ml d'huile

50 grammes de fromage râpé (pour arrosage)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver, oignons verts propres et hacher finement.

Préchauffer le four à 180 ° C (four à convection à 160 ° C) Préchauffer.

La farine, la poudre à pâte, le gingembre et le curry mix. L'oeuf avec 1 pincée de sel, le yogourt et le mélange d'huile. Le mélange de farine en remuant rapidement. Les pois et les oignons de printemps mélanger délicatement avec une spatule.

Disposez les puits de la moule à muffins moules en papier. 1/3 de la pâte affluer, chacune en saisir les boulettes de viande et entrez le reste de la pâte plus. Parsemer de fromage et d'un four (au centre), donc. 30 minutes jusqu'à coloration dorée. Cuire au four.

Retirer les biscuits du tube de four et laisser reposer pendant 5 min., Puis retirez délicatement du moule. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Biscuits de Tiramisu

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

2 œufs (taille M)

75 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

200 grammes de yogourt nature

80 grammes d'huile végétale

50 ml espresso

Pour la garniture

200 grammes fromage à la crème

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de fécule de maïs

1 sachet de sucre vanillé

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Pour épousseter

Poudre de cacao ou la poudre de café

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. La plaque à pâtisserie de papier cuisson tasses mettre dans les puits

de la moule à muffins ou de graisse.

Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le placer dans un bol. Mélanger l'œuf avec le sucre, le sucre vanillé, l'huile, le yogourt et expresso et remuer jusqu'à ce que le mélange de farine jusqu'à ce que tous les ingrédients sont humides. Verser le mélange dans les puits du plateau muffins de cuisson et mélanger dans la chauffée, préchauffé Four de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

En attendant, tous les ingrédients pour le mélange de garniture, mélanger les biscuits et d'autant plus à la. Cuire au four 10 minutes.

Les biscuits finis Retirer, laisser refroidir, desserrer des puits et de cacao ou de café saupoudrée apporter à la table.

Biscuits au citron

Ingrédients pour 10 biscuits

Pour la pâte

- 4 œufs séparés (taille M)
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 150 grammes de sucre
- 2 cuillères à café de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 citron non traité
- 75 g de farine
- 50 grammes de fécule de maïs
- 1 pincée de bicarbonate de soude

Pour la garniture

- 25 grammes de fécule de maïs
- Lait 250ml
- 50 grammes de sucre
- 1 citron non traité
- 75 grammes de beurre mou

Pour la garniture

- 1 citron non traité
- 1 orange non traitée

Beurre (pour le moule)

Chapelure (pour la forme)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C (en haut et la chaleur en bas). Un moule à gâteau de fée et saupoudrer de chapelure barattage ou ligne moules en papier.

Pour la pâte battre les blancs d'oeufs en neige et le froid. Battre les jaunes d'oeufs avec l'eau, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le zeste de citron râpé à une masse énorme de mousse.

Mélanger la farine avec la fécule de maïs et la poudre à pâte.

Le blanc d'oeuf sur la pile de masse de mousse, et subissent le mélange de farine sur sept tout bon. La masse parmi les ramequins mélanger et cuire jusqu'à coloration dorée en 10-15 minutes.

Laissez refroidir sur une plaque de cuisson Les biscuits.

Pour la garniture, mélanger la farine de maïs avec un peu de lait. Apportez le reste du lait avec le sucre et le zeste de citron râpé à ébullition. Utilisez jusqu'à l'amidon Stir mixte, porter à ébullition tout en remuant à nouveau et retirez du feu. Puis incorporer le jus de citron pressé (3 cuillères à soupe) et laissez-le pudding refroidir complètement.

Incorporer le beurre en crème et incorporer graduellement dans le pudding. La crème sur les biscuits et mélanger en douceur.

Pour la garniture de citron finement râper le zeste, la déchirure de la longue zeste d'orange et garnir les biscuits sorte.

Biscuits de fruits

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

2 œufs (taille M)

80 ml d'huile de tournesol

250 grammes de yogourt nature

200 grammes de farine

50 grammes de noix moulues

1 pincée de sel

2 cuillères à café de poudre à pâte

50 grammes de sucre

1 pincée de cannelle

Pour la garniture

1 tarte aux pommes (z. B. Granny Smith)

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 abricots

100 grammes de bleuets

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Pièce 12 ramequins allant au four avec des cas de papier.

Peler les pommes, les couper en quartiers, se débarrasser de l'âme et coupés petits cubes. Mélanger immédiatement avec le jus de citron. Blanchir les

abricots, rebutés, de Peel, de réduire de moitié, de base et aussi en petits cubes. Lavez les bleuets cueillis, et sécher.

Battre les oeufs dans un bol et mélanger avec l'huile et le yaourt. Mélanger la farine avec le noix, sel, poudre à pâte, le sucre et la cannelle mélange et traiter les oeufs et le mélange de yaourt dans une pâte lisse. Pelouse saupoudrer facilement avec de la farine, mélanger la pâte et le remplir dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

Prenez les biscuits cuits finis en provenance du tube du four, laisser refroidir, dégager des ramequins et mettez chaud ou froid sur la table.

Stollen-biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la garniture

150 grammes de raisins secs

50 grammes groseilles

30 grammes d'amandes hachées

30 grammes de citron confit haché finement

30 grammes de confit haché finement le zeste d'orange

4 cl de rhum (facultatif)

2 gouttes d'extrait d'amande

½ pâte de gousse de vanille

Pour la pâte

1 cube de levure (quant à la. 42 grammes)

50 grammes de sucre

100 ml de lait tiède

300 grammes de farine type 550

50 grammes de pâte d'amande

2 œufs (taille M)

125 grammes de beurre mou

½ cuillère à café de sel

200 grammes de farine (Type 405)

1 petite cuillère de beurre pour les ramequins

En outre,

60 grammes de beurre fondu

Sucre (pour arrosage)

La séquence de préparation

Mélanger les ingrédients de la garniture bien et laissez reposer toute la nuit couvert.

Pour la pâte, la levure émietée avec le sucre et le lait en même temps jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajouter 150 g de farine tamisée (type 550) et pétrir la pâte avec crochet de l'appareil portatif électrique à une pâte lisse. Laissez cette pâte Saupoudrer de farine et couvert dans un endroit chaud jusqu'à ce que la surface de la pâte présente des fissures (qui prend à la. 20 minutes).

Couper la pâte d'amande petite, mélanger avec les oeufs, le beurre mou et le sel. Les deux reste de la farine à la pâte et mélanger soigneusement pétrir la pâte d'amande crème d'œuf pour obtenir une pâte lisse. Dernière pétrir les trempés, fruits égouttés. Saupoudrer la pâte de farine, couvrez et laissez-le aller 1 heure jusqu'à ce que son volume a doublé environ.

Préchauffer le four à 180 ° C en haut / bas Préchauffer la chaleur et le barattage les creux des moules à muffins. Diviser la pâte en 12 parts égales repas, façonner en boules et les placer dans les ramequins. Let it go pour un autre 15 minutes et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes.

, Saupoudrer avec du beurre fondu et saupoudrer de sucre retirer

Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

2 œufs (taille M)

75 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

50ml d'huile végétale

200 g de yaourt

150 grammes de bruns et blancs pépites de chocolat

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Les puits d'une moule à muffins et saupoudrer avec de la graisse de la farine.

Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélange dans un bol à mélanger. Dans un autre bol, battre les oeufs avec le sucre, le

sucre vanillé, l'huile et bien mélanger le yogourt. Ajouter le mélange d'œufs au mélange de farine et remuer tout seul si longtemps, jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides. Enfin, 2/3 des pépites de chocolat mélanger et placer la pâte dans les ramequins.

Saupoudrer de jetons restants et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes. Retrait, précipiter sur les moules et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson.

Kale-biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

400 grammes de chou

1 pincée de sel

1 petit oignon

50 grammes de lard fumé

1 pincée de clou de girofle moulu

1 pincée de piment de la Jamaïque sol

225 grammes de farine

1 1/2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

80 ml d'huile de tournesol

125 grammes de crème sure

2 œufs (taille M)

30 grammes de noix de pin

100 grammes de fromage feta

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver le chou frisé et le pinceau dans l'eau bouillante salée si la. Blanchir 5 minutes. Retirer, égoutter et finement moindre. Peler et hacher l'oignon. Bacon hacher finement et les faire frire dans une poêle sans matière grasse. Oignon et faire dorer tout en tournant. Chou vert et assaisonner avec le sel, le clou de girofle et le piment. Filtres de refroidissement.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel 1-2 cuillères à café. Fouetter les œufs. 80 ml d'huile de la crème en remuant. Mélange de farine, oeuf-crème-masse, les noix de pin et le chou brièvement pétrissent avec le crochet de pétrissage du mélangeur à main. Émietter grossièrement feta et remuer doucement.

Interpréter puits d'une moule à muffins (12 puits) moules en papier. Mélanger la pâte uniformément dans les ramequins. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) cuire 20-25 minutes.

Biscuits cerise avec arrose

Ingrédients pour 12 biscuits

260 grammes de farine

2 ½ cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

Cuillères à café de cannelle 2

300 grammes de cerises dénoyautées (verre)

1 oeuf (taille M)

130 grammes de sucre

80ml d'huile végétale

1 sachet de sucre vanillé

Babeurre 250ml

Pour le crumble

50 grammes de farine

90 grammes de sucre

1 cuillère à café de cannelle

90 grammes de beurre mou

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage.

Les puits de la graisse muffin plaque de cuisson.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, de cerises et de cannelle mélange.

Dans un autre bol, fouetter ensemble l'oeuf, le sucre, l'huile, la vanille et le babeurre et mélangez bien. Puis ajouter les ingrédients secs et plier en seulement une courte période jusqu'à ce qu'ils sont humides.

Pour le processus de streusel tous les ingrédients avec vos mains pour crumble.

Remplissez la pâte dans les puits de la moule à muffins et saupoudrer de streusel. En chauffant, préchauffé Bake Oven 20-25 minutes jusqu'à coloration dorée. Pourtant, laisser les biscuits dans le plateau de four de se reposer pendant 5 minutes, puis retirer des moules et comme vous le souhaitez avec un peu de sucre en poudre apporter à la table.

Espresso biscuits aux noisettes

Ingrédients pour 8 biscuits

Pour la pâte

- 175 grammes de beurre mou
- 175 grammes de sucre en poudre
- 3 jaunes d'oeuf (taille M)
- 3 œufs (taille M)
- 175 grammes de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- 2 cuillères à café expresso soluble en poudre
- 2 cuillères à soupe de noisettes

Pour la garniture

- 75 grammes de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe expresso
- Noisette fragile (pour la décoration)
- Haricots moka (pour décorer)
- 8 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection.

Le beurre et 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce battement blanc moelleux. Les jaunes, les oeufs et reste du sucre glace jusqu'à consistance mousseuse. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sel. Chauffer légèrement le rhum et dissoudre la poudre de café qui y sont. La masse d'oeufs sous la relance de beurre mousseux, remuer dans le mélange de farine. Incorporer expresso très fin et de noisette.

Interpréter huit puits de la moule à muffins de moules en papier. Remplissez la pâte dans une poche à douille avec Lochtülle injecter uniformément dans les puits et les biscuits dans le four de sorte que le tube. Cuire au four 20 minutes. Assurez-baguettes échantillon et éventuellement quelques minutes de plus. Continuer la cuisson. Laissez les biscuits refroidir complètement.

De sucre en poudre Mélanger l'espresso avec une coulée visqueux. Biscuits et saupoudrer avec le glaçage et décorer avec des pralines et de moka haricots.

Biscuits de café avec la banane

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

½ cuillère à café de cannelle

1 pincée de cardamome moulue

1 pincée de clou de girofle moulu

70 grammes de sol Peso écrous

1 oeuf (taille M)

125 grammes de sucre brun

Sirop de vanille 1 cuillère à café de

80ml d'huile végétale

125 grammes de beurre mou

75 grammes de babeurre (plus si nécessaire)

100 ml de café fort

2 grandes bananes mûres

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

La peau de banane et de la purée avec une fourchette. Battre le sucre et les œufs jusqu'à consistance mousseuse, ajouter lentement l'huile détourné, puis

le beurre. Buttermilk, Bananenmus et le café Ajouter et sous-ensembles ainsi.

Les ingrédients secs mélangent, ajouter et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Comme l'exige même ajouter un peu de babeurre. Remplissez la pâte avec cuillerées dans les puits avec des cas de papier.

En chauffant, préchauffé Tube pour four à 180 ° C, selon le. 25-30 min cuire, faire l'échantillon de l'aiguille. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson et porter garni de grains de café sur la table.

Banane et noisette biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

2 bananes mûres

2 cuillères à soupe de jus de citron

175 grammes de beurre

100 grammes de sucre

4 cuillères à soupe de miel

3 œufs (taille M)

40 grammes de noisettes hachées

175 farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

12 noisettes décortiquées coupées en deux

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Sucre glace (pour le dépeussierage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Mettez dans les puits d'un muffin en tôle moules en papier. La peau de banane, arroser de jus de citron et écraser avec une fourchette. Le beurre avec le sucre et le miel jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter graduellement les oeufs en remuant. Les bananes écrasées et les écrous tout en remuant. La farine et la levure et mélangez rapidement avec le mélange de la pâte dans les moules.

Verser la pâte dans le moule et mettre chaque puits 2 moitiés de noisettes. En chauffant, préchauffé Four de sorte que le. 30 minutes jusqu'à cuisson

dorée. Retirer, enlever de la boîte et laisser refroidir. De sucre en poudre saupoudré apporter à la table.

Biscuits à la crème à la vanille

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

280 grammes de farine

80 grammes d'écorce d'orange (très finement haché)

2 ½ cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

100 grammes de sucre

80ml d'huile végétale

100 ml de jus d'orange

200 grammes de babeurre

1 oeuf (taille M)

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

Pour la crème à la vanille

½ litre de lait

3 jaunes d'oeuf (taille M)

50 grammes de sucre

25 grammes de sucre vanillé

20 g de farine

1 pincée de sel

En outre,

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les tasses de papier de cuisson mis en plaque dans les puits de la muffin.

Mélanger la farine avec le zeste d'orange confite, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude mélanger le. L'œuf légèrement fouetter, le sucre, l'huile, le jus d'orange et le babeurre à admettre et bien mélanger. Ajouter le mélange de farine au mélange d'œufs et remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides.

Verser le mélange dans les moules et versez dans le chauffe, préchauffé Four (180 degrés) de sorte que le. 25 min. Cuire au four.

Peut enlever les biscuits encore 5 min. De repos dans les moules, puis prendre sur les moules et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour la crème à la vanille et mélanger bouillir le lait, retirer du feu. Les jaunes d'œufs avec le sucre dans un bol jusqu'à consistance crémeuse, mélanger la farine en elle. Le lait chaud incorporer graduellement la crème d'œufs, verser le tout dans la casserole et battre à feu doux jusqu'à que la crème épaississe, ne pas faire bouillir! Laisser refroidir, puis versez dans une poche à douille avec une buse lisse.

Des biscuits chaque coupe la croix en haut et réduire de moitié à nouveau. Splash un peu de crème sur les biscuits et mettre en oblique, appuyez légèrement sur les deux parties de couvercle dans la crème. Saupoudrer de sucre à glacer.

Biscuits d'ananas avec la noix de coco

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

50 grammes de flocons de noix de coco

200 grammes de tranches d'ananas

1 oeuf (taille M)

50 grammes de sucre brun

100 grammes de sucre

100 ml d'huile neutre

250 g de yaourt

1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

La séquence de préparation

La graisse Fairy plaque de gâteau et repas faciles. Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage.

Le mélange soigneusement dans un bol avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et les flocons de noix de coco la farine. Les tranches d'ananas dans un tamis verser, bien les égoutter et les couper en petits morceaux. Dans un autre grand bol, battre l'oeuf et battre légèrement. Ensuite, le sucre, l'huile, le yogourt, le rhum et l'ananas Ajouter et bien mélanger. Le mélange de farine et cuire plient sous peu.

Remplissez la pâte dans les puits de la plaque. Réglez-le comme vous le souhaitez en fonction 1 ananas. Placer dans le four de sorte que le. Cuire au

four 25 minutes jusqu'à ce que doré.

Biscuits à l'avoine avec des fruits

Ingrédients pour 12 biscuits

2 œufs (taille M)

1 pincée de sel

175 grammes de mandarines (encadré)

120 grammes Halbfettbutter

100 grammes de sucre brun

1 sachet de sucre vanillé

250 grammes de ricotta (ou faible en gras quark)

5 cuillères à soupe de jus de citron

225 grammes de farine

100 grammes de farine d'avoine

1 sachet de levure chimique

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage. Séparer les oeufs. Les blancs d'oeuf avec 1 pincée de sel jusqu'à ce que froid et très raide.

Égoutter dans une passoire mandarines. Verser le Halbfettbutter avec le sucre brun dans un bol et battre jusqu'à consistance mousseuse. Successivement les jaunes détournés. Le Quark et le jus de citron tout en remuant. Mélanger la farine, le gruau et la levure et bien mélanger en remuant. Ajouter la mandarine et les blancs d'oeufs à la pâte et mélanger délicatement.

Placez les cas de papier dans les puits d'une petite plaque de cuisson et mélanger la pâte en elle. À four chaud cuire 25 minutes.

Biscuits de maïs

Ingrédients pour 12 biscuits

1 tasse de farine

1 pincée de sel

50 grammes de sucre

½ paquet de poudre à pâte

50 grammes de margarine

1 tasse de farine de maïs

1 oeuf (taille M)

1 tasse de lait

100 grammes de grains de maïs (en conserve)

80 grammes de lard fumé (petits dés)

24 moules en papier

La séquence de préparation

Mettez la farine avec le sel, le sucre et la poudre à pâte dans le robot culinaire avec un couteau et battre la margarine admettent Tant vermixon jusqu'à ce que le mélange est finement granuleuse.

Avec l'œuf et le lait ensemble jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides. De maïs et de lard sous-ensembles. Verser la pâte dans les moules à muffins (2 placés chacun dans un autre) remplir.

En chauffant, préchauffé Tube pour four à 200 ° C, selon le. Cuire 20-25 minutes. Chaud ou froid apporter à la table.

Biscuits amaretti de bananes avec Topping

Ingrédients pour 12 biscuits

150 grammes de beurre mou

100 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 pack

3 œufs (taille M)

350 grammes de farine

50 grammes de fécule de maïs

3 cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de zeste de citron (citron bio)

100 grammes de banane mûre

Lait 80ml

80 grammes amarettini

5 grammes de beurre

30 grammes de amandes effilées

1 cuillère à soupe de sucre brun

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 175 ° C convection préchauffage. Tapisser un moule à cake de fée avec des cas de papier.

Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Les oeufs incorporer graduellement individuellement et mousseuse. Mélanger la farine avec de l'amidon, la poudre à pâte et le zeste de citron et mélanger rapidement avec le mélange de beurre. La banane avec du lait dans un mélangeur et mélanger à la pâte. Dans les ramequins et remplir la piscine chauffée, préchauffé Four tubulaire cuire 25-30 minutes. Échantillon baguettes effectuer.

Retirer les biscuits du moule et laisser refroidir.

Le Amaretti en morceaux grossiers déchiqeter. Faire fondre le beurre dans une petite casserole ou un petit pot, amaretti et amandes effilées Ajouter et brun pour les 1-2 minutes en remuant. Retrait, mélanger encore chaud avec le sucre brun et laisser refroidir. Le mélange de biscuits amaretti à mélanger et saupoudrer de sucre en poudre.

Tzatziki biscuits avec de la salade

Ingrédients pour 12 biscuits

75 grammes de beurre de yaourt

1 petites herbes mixtes colorés (par ex. Comme la ciboulette et le thym)

135 grammes de farine de blé entier de blé

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de sucre

250 grammes Tsatsiki

3-4 cuillères à soupe de lait

2 œufs (taille M)

Sel et poivre du moulin

200 grammes de tomates cerises

350 grammes de salade de carottes et de maïs

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique lumière

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Fat (pour le moule)

La séquence de préparation

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Herbes laver, sécher. Cueillez les feuilles de thym à partir des tiges et finement déchiqueter. Couper la ciboulette en petits anneaux. La farine, la poudre à pâte et 1 pincée de mélange de sucre. De beurre fondu avec 175 grammes de tzatziki, lait et œufs mix. Du mélange et de la farine, y compris herbes ascenseur et assaisonner avec le sel et le poivre.

Les 12 puits d'une graisse muffin d'étain. Mass mélanger les puits. En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) quant à la. Cuire au four 25 minutes. Pendant ce temps, lavez les tomates, les éponger et les couper en deux. Retirer les biscuits, les laisser refroidir brièvement et démouler. Laitue et les tomates avec de l'huile et du vinaigre mélange avec du sel, le poivre et le sucre. Apportez salade avec les biscuits restants et tzatziki sur la table.

Biscuits aux noix de cerises et de yogourt à la vanille

Ingrédients 12 petits pâtisseries

300 grammes yogourt à la vanille (1,5% de matières grasses)

2 œufs (taille M)

150 grammes de sucre de canne

150 grammes de farine

150 grammes de farine de blé entier de blé

2 cuillères à café de poudre à pâte

50 grammes de cerneaux de noix

100 grammes de cerises acides (congelé)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Yogourt à la vanille, les œufs et le sucre avec le barattage de l'mixeur mélanger soigneusement dans un bol.

Mélanger la farine et la farine de blé entier avec du bicarbonate de soude, la masse de yaourt sept et remuez brièvement.

Les cerneaux de noix avec un grand couteau hacher grossièrement. Remuer avec les cerises surgelées dans la pâte et sur 12 Fée papier pan gâteau de mélange à pâte,

Placer les ramequins dans un plat à gâteau de fée et chauffée, préchauffé Four à 180 ° C (ventilateur: Level 3-4: 170 ° C, gaz) cuire environ 25 minutes. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson et de mettre sur la table.

Biscuits de noix de canneberge

Ingrédients pour 12 biscuits

40 grammes de noix de cajou

150 grammes de beurre

150 grammes de sucre

2 œufs (taille M)

100 grammes de farine

50 grammes de noix de cajou sol

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 pincée de sel

50 grammes de farine d'avoine tendres

80 g de yaourt

180 grammes de canneberges

Lait 250ml

25 grammes de fécule de maïs

½ extrait de vanille de cuillère à café

60 grammes de sucre

½ gousse de vanille

100 grammes de beurre mou

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage.

Les noix de cajou hacher grossièrement, les faire frire dans une poêle antiadhésive et laisser refroidir. Incorporer le beurre avec le sucre avec crème de la table de mixage fouet à la main. Les œufs progressivement tout en remuant. Mélanger la farine avec les arachides, la poudre à pâte, le sel et la farine d'avoine. Mélanger le mélange avec le yaourt dans la masse d'œufs. 60 grammes de canneberges pour la décoration de côté et mélanger le reste de la pâte.

Les cas de papier mis en plaque dans les puits de la muffin. Remplissez la pâte, saupoudrer de noix de cajou.

Place dans le four tubulaire (centre) de sorte que le. Cuire au four 30 minutes. Puis sortez, laissez brièvement cool, puis soulevez les biscuits provenant des puits et laisser refroidir.

Mélanger 3 cuillères à soupe de lait Pour la garniture avec de l'amidon, extrait de vanille et le sucre. La gousse de vanille fendue en longueur et gratter les graines. Faire bouillir le lait restant dans une casserole la marque et le pod. Utilisez jusqu'à l'amidon mélangé avec agitation. Toutes les porter à nouveau à ébullition, puis retirer la casserole du feu. Laissez refroidir la crème, en remuant plusieurs fois. Retirer la gousse de vanille. Incorporer le beurre en crème et mélanger à la cuillère de pudding. Le beurre moins 30 minutes froid.

Les reste des canneberges avec le sucre glace et 2 cuillères à soupe d'eau ébullition en remuant, couvert à la plaque de cuisson éteint ainsi. Laisser infuser pendant 5 minutes. Laisser refroidir les canneberges et le sirop encourus. Remplissez la crème de beurre dans une poche à pâtisserie avec Lochtülle et injecter les biscuits. Mélanger les canneberges sur. Arroser de sirop et de mettre sur la table.

Biscuits Orange avec le babeurre

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

80 grammes d'écorce d'orange

280 grammes de farine

2 ½ cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

100 grammes de sucre

80ml d'huile végétale

100 ml de jus d'orange

200 grammes de babeurre

Pour le glaçage

60 grammes de sucre

200 ml de jus d'orange

2 cuillères à soupe de liqueur d'orange

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C (en haut et la chaleur en bas). Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin. Déchiqueter la peau d'orange très finement et mélanger avec la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Le Fouet légèrement Egg. Sucre, huile végétale, jus d'orange et le babeurre à admettre et bien mélanger. Ajouter le mélange de

farine au mélange d'oeufs le zeste d'orange et remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs sont humides.

Mélanger le mélange dans les cas de papier dans les contes moule à cake et faire cuire dans le tube jaune d'or four chaud sur la grille du milieu en 20-25 minutes. Baguettes échantillon maquillage - colle pas pâte sur une brochette en bois dans percées, les biscuits sont cuits. Soulevez les biscuits soigneusement hors du moule à gâteau de fée et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson.

Pour le glaçage caraméliser dans une poêle sur feu moyen à doux le sucre. Puis le jus d'orange et la liqueur d'orange admettre (risque de prudence d'éclaboussures!) Et de laisser en remuant à feu doux si longtemps mijoter jusqu'à ce que le caramel soit dissous à nouveau. Laissez refroidir le caramel d'orange et verser sur les biscuits.

Chocolat et biscuits de noix de coco à la crème à la vanille

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

200 grammes de chocolat noir

100 grammes de beurre

200ml de lait

1 oeuf (taille M)

Crème sure 100ml

250 grammes de farine

Fécule de maïs 2 cuillères à café

1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

3 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 pincée de sel

1 morceau de chair de noix de coco fraîche (ou du chocolat blanc)

Pour la crème

Crème à fouetter 200ml

1 gousse de vanille

3 jaunes d'oeufs

80 grammes de sucre

200 grammes de beurre

125 grammes de chocolat noir

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage. Hacher le chocolat en petits morceaux pour les biscuits avec un couteau. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter 50 grammes de chocolat et de dissoudre presque complètement. Lait, œuf, la crème sure et Fouetter le sucre au batteur électrique. La farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le cacao et le sel mélange bien dans un bol. Le mélange de lait, de beurre de chocolat et morceaux de chocolat restant et remuer avec une cuillère en bois pour former une masse homogène. Les tasses de papier de cuisson dans une plaque ensemble de gâteau de fée, remplir la pâte et l'aplatir. Les biscuits cuire au centre du four pendant 25 minutes. Puis laisser refroidir pendant 5 minutes dans la forme à bondir sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir.

Faire bouillir la crème de la crème avec la gousse de vanille et aufgeschlitzter laissez-les aller. Séparer les oeufs, les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter la crème chaude en remuant, versez dans la casserole et remuer sur feu doux avec une raclette en caoutchouc épaissit, ne pas faire bouillir, puis filtrer à travers un tamis et laisser refroidir à température ambiante. Beurre tiède avec le mélangeur de sorte que le. 10 minutes épaisse et mousseuse, il doit être blanc comme la crème épaisse, puis incorporer la crème à la vanille progressivement dans le beurre. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et mélanger avec la crème. Laisser le mélange refroidir complètement.

Des biscuits dessus de couper un petit bonnet et se démarquer avec une cuillère dans chaque cas une petite cavité. Remplissez les biscuits à la crème et frotter pour décorer certaines noix de coco râpée bien sur elle.

Biscuits parmesan au pesto

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de farine

½ cuillère à café de sel

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 grammes de parmesan fraîchement râpé

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

20 grammes feuille de basilic

2 cuillères à soupe de noix de pin

Babeurre 300ml

1 oeuf (taille M)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Les tasses de papier de cuisson mis en plaque dans les puits de la muffin. Préchauffer le four à 180 ° C convection.

Mélanger la farine avec le sel, la poudre à pâte et le mélange de fromage. L'huile avec les feuilles de basilic et de pins purée de noix, mélanger le babeurre et l'œuf. Le mélange de farine en remuant rapidement et Verser la pâte dans les ramequins.

En chauffant, préchauffé Four de sorte que le. Cuire au four 30 minutes. Retrait, laisser refroidir un peu dans les ramequins, puis sortez du moule et laisser refroidir.

Biscuits avec le glaçage chocolat et les haricots

Ingrédients pour 12 biscuits

1 oeuf (taille M)

75 ml d'huile neutre

100 grammes de crème sure

200 grammes de farine

100 grammes de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

150 grammes de chocolat lentille colorée (pour la garniture)

100 grammes de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de jus de citron

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 200 ° C en haut / bas Préchauffer le feu et mettre les doublures de papier de petit gâteau dans les puits de la moule à muffins. Dans un bol, mélanger mélange d'oeufs et de l'huile, mélanger la crème sure. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel puis mélanger délicatement avec le mélange crème-oeuf huile. Verser la pâte dans les ramequins et donc le. 20 minutes dans chauffée, préchauffées Four (étagère du milieu) cuire au four (faisant baguettes échantillon!). Laisser refroidir et enlever à une plaque de cuisson.

Incorporer le sucre glace pour garnir avec le jus de citron et saupoudrer les biscuits en douceur donc. Chaque définissons quelques grains de chocolat sur le casting humide et laissez le tout sec.

Biscuits pistaches

Ingrédients pour 12 biscuits

125 ml de lait

100 grammes de pâte d'amande

60 grammes de beurre mou

3 œufs (taille M)

200 grammes de farine

1 pincée de sel

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

100 pistaches concassées gramme

70 grammes de sucre

1 sachet de sucre vanillé

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C (en haut et la chaleur en bas). Les puits du plateau muffins de cuisson avec de la graisse de beurre. Chauffer le lait dans une petite casserole et remuer légèrement la pâte d'amande. Placez le mélange de lait de massépain dans un bol à mélanger. Ajouter le beurre ramolli et incorporer les oeufs. Mélanger la farine avec le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un autre bol. Les pistaches concassées, le sucre, le sucre vanillé ajouter. Incorporer la farine et mélangez rapidement avec les œufs et le massépain mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients secs sont humides. Remplissez le Pistazienteig dans les puits de la feuille de muffin.

Biscuits dans un tube four chaud sur la grille du milieu en 20-25 minutes jusqu'à cuisson dorée. Les tiges échantillon maquillage - bâtons pour une brochette en bois sans les biscuits sont cuits plus de pâte. Pourtant, laisser reposer pendant 5 minutes dans une plaque de cuisson des biscuits, puis soulevez des puits sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir complètement.

Carotte et de pavot biscuits de semences

Ingrédients pour 12 biscuits

200 g de carottes

150 grammes de beurre mou

150 grammes de sucre de canne

2 œufs (taille M)

1 cuillère à café de zeste de citron râpé

De jus de citron 1 cuillère à soupe (de citron bio)

1 cuillère à café de cannelle

¼ clou de girofle moulu de cuillère à café

200 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

100 grammes de poudre de noisettes

50 grammes de graines de pavot sol

Lait 100ml

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur.

Les Peler les carottes et les râper finement. Le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les oeufs un, mousseux, puis le zeste de citron, le jus détourné, la cannelle et les clous de girofle. Mélanger la farine

avec la poudre à pâte, les arachides et graines de pavot et remuer en alternance avec le lait à la pâte.

Les puits de la moule à muffins huilés ou mettre en deux chacun moules en papier dans l'autre.

Verser le mélange dans les cas de muffins et chauffée, préchauffé Bake Oven 25-35 minutes.

Prenez biscuits sur le tube du four, laisser refroidir brièvement dans le formulaire, puis se précipiter et laisser refroidir.

Saupoudré de sucre à glacer apporter à la table.

Apple et chocolat biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

- 100 grammes de chocolat noir
- 2 pommes (comme Pink Lady)
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 100 grammes de margarine
- 200 ml de lait (1,5% de matières grasses)
- 1 oeuf (taille M)
- 100 grammes de crème sure
- 100 grammes de sucre
- 250 grammes de farine
- Fécule de maïs 2 cuillères à café
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre (45 grammes)
- 1 pincée de sel
- 12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Hacher le chocolat en petits morceaux. Pommes, peler, les couper en quartiers. Retirez le cœur et les pommes de grille grossièrement. Mélanger avec le jus de citron.

Faire fondre la margarine dans une casserole, ajouter 50 grammes de chocolat et faire fondre aussi.

Lait, œuf, la crème sure et Fouetter le sucre au batteur électrique. La farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, la poudre de cacao et une pincée de sel et bien mélanger dans un bol. Le mélange de lait, la masse de chocolat, 2/3 des pommes restantes et les morceaux de chocolat et remuer jusqu'à consistance lisse.

Une ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier. Verser dans la pâte, l'aplatir et saupoudrer avec le reste des tranches de pomme. Biscuits à 180 ° C (160 ° C ventilateur; th 2-3) sur la grille du milieu de sorte que le. Cuire 25-30 minutes.

Laisser refroidir 10 minutes dans la forme, sortir du moule et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Biscuits au chocolat Mini avec Smarties colorés

Ingrédients pour 24 mini biscuits

100 grammes de prunes séchées (lapidé)

50 ml de jus de pomme

1 oeuf (taille M)

50 grammes de beurre mou

80 grammes de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

125 grammes de chocolat au lait (35% de cacao)

125 ml de lait

120 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

250 grammes de glaçage au chocolat noir

Poignée de haricots colorés de chocolat (de Smarties exemple)

24 petites tasses de papier de cuisson

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur.

Les prunes déchieter petite, pétrissent avec le jus de pomme dans un bol à la main jusqu'à ce qu'ils aient reçu le liquide. Déconnexion de Egg. Les jaunes d'oeufs, le beurre, 40 g de sucre, le sel et le sucre vanillé touchés dans une crème. Crushed Faire fondre le chocolat dans un petit bol de métal sur l'eau chaude, mélanger à la crème. Ajouter graduellement le lait, puis ajouter les prunes. Fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre restant jusqu'à raide, plier en alternance avec le mélange de soude farine-cuisson.

Placez les petits moules en papier de cuisson dans la mini gâteau de fée façonnent la pâte dans une poche à douille et remplissent cas de papier sous le. Remplissez 0,5 cm du bord. En chauffant, préchauffé Bake Oven 25-35 minutes. Échantillon baguettes effectuer.

Retrait, ni laisser reposer pendant 5 minutes dans le moule, puis soulevez et laissez refroidir sur une plaque de cuisson.

Gâteau glaçure fondue au chocolat, donner à chacun un peu sur les biscuits et décorer avec des grains de chocolat.

Biscuits après Schwarzwälder Art

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour les biscuits

6 blancs d'œufs + jaunes (taille M)

175 grammes de sucre

De sucre vanillé 1 cuillère à soupe

75 g de farine

50 grammes de fécule de maïs

40 grammes de poudre de cacao

En outre,

12 cerises fraîches (verre)

1-2 cuillères à café de kirsch (facultatif)

250 ml de crème à fouetter (min. 30% de teneur en matières grasses)

100 grammes de chocolat noir (60% cacao)

2 cuillères à soupe de noix de coco râpé (pour arrosage)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

L'écrasement de chocolat et faire fondre dans 50 ml de crème. Verser le reste de la crème et réfrigérer le mélange pour qu'il refroidisse par le bien.

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Disposez les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier. Les blancs d'oeufs en neige, laissez le sucre, le sucre vanillé saupoudrer. Les jaunes subissent. Mélanger la farine, la

maïzena et mélange de cacao, donnant sept sur le mélange d'oeuf et mélanger délicatement.

Verser le mélange dans les moules, remplir et lisser la chauffée, préchauffé Four de sorte que le. 25 minutes de pâtisseries (fabrication de baguettes échantillon!). Retrait et biscuits prendre tout à fait hors des moules. Pour refroidir place sur une plaque de cuisson. Puis, avec un bâton en bois 3 à 4 fois dans les biscuits pastenagues et saupoudrer chacun avec 1-2 cuillères à café de kirsch.

La crème au chocolat avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit raide. Dans un distributeur avec crème sucrée et les éclaboussures circulaire sur les biscuits au chocolat. Pariez en 1 cerise fraîche et saupoudré de noix de coco râpée apporter à la table.

Asperges et fromage biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

250 grammes d'asperges vertes

1 pincée de sel

100 grammes de lard

50 grammes de beurre fondu

2 œufs (taille M)

300 grammes de crème sure

150 grammes de fromage cheddar

200 grammes de farine de maïs

175 grammes de farine

1 sachet de levure chimique

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

L'asperge, peler mince dans le tiers inférieur et coupez les extrémités. Les tiges dans l'eau bouillante salée si la. Blanchir 3 minutes rebutés, les égoutter et laisser refroidir. Couper les pointes et mettre de côté. Couper les barres en petits cubes.

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. Les fioritures de papier mis en plaque dans les puits de la muffin. Couper le lard et de manquer dans une poêle sans matière grasse. Retirez la poêle et laisser refroidir.

Le beurre avec les oeufs et la composition de la crème sure. La grille cheddar finement. Mélanger les deux farines et la poudre à pâte et le sel 1

cuillère à café et 100 grammes de cheddar. Incorporer petits repas sous le mélange d'œufs. L'asperge et du bacon plient et versez le mélange dans les moules en papier préparés de cuisson.

Les biscuits avec les pointes d'asperges et le reste de cheddar garniture et dans chauffée, préchauffé Four sur la grille de sorte que le milieu. Cuire au four 10 minutes. Réduire la température à 150 ° C et précuite les biscuits dans 25 minutes. Laisser sous la forme de frais, plongeon et apporter tiède sur la table.

Biscuits au chocolat avec du chili

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

1 piment rouge

200 grammes de chocolat noir 60% de cacao

100 grammes de beurre

250 grammes de farine

Fécule de maïs 2 cuillères à café

3 cuillères à café de poudre à pâte

3 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 pincée de sel

200ml de lait

1 oeuf (taille M)

100 grammes de crème sure (10% de matière grasse)

100 grammes de sucre

En outre,

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Poudre de chili (substitut de Cayenne)

12 petits piments rouges (pour la garniture)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage. Placez les cas de papier dans les puits du plateau de cuisson muffin.

Laver le piment, les éponger, couper en deux sur la longueur et enlever les graines. Les moitiés de Chili émincer très finement. Le chocolat avec un couteau en petits morceaux déchiqueter. Environ un quart des hachée Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain d'eau chaude.

Mélanger la farine, la maïzena, la levure, la poudre de cacao et une pincée de sel dans un bol, mélanger bien mélanger. Le lait, les oeufs, la crème sure et le sucre. Le mélange lait-oeuf au chocolat-beurre fondu, le piment haché et autres pépites de chocolat admettent. Mélanger le tout rapidement dans une pâte lisse jusqu'à ce que tous les ingrédients secs sont humides.

Le mélange de pâte de chocolat de piment dans les cas de papier de feuille Muffin. Les biscuits dans le tube four chaud sur la grille du milieu à cuire 20-25 minutes (faisant baguettes échantillon!). Les biscuits au chocolat-piment soulevez délicatement sur la petite plaque de cuisson et laissez refroidir sur une plaque de cuisson. Pour servir les biscuits minces saupoudrer de poudre de piment et garnir avec de petits piments.

Biscuits à la menthe

Ingrédients pour 12 biscuits

- 1 citron non traité organique
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche (hachée finement)
- 1 oeuf (taille M)
- 75ml d'huile végétale
- 125 grammes de sucre
- De sucre vanillé 1 cuillère à soupe
- 1 pincée de sel
- Babeurre 250ml
- 250 grammes de farine
- 2 cuillères à café de poudre à pâte
- 24 cerises dénoyautées
- 12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Cas de papier ou de petits cercles de papier de cuisson CUT plaque dans les puits de la Mini-muffins.

Laver le citron dans l'eau chaude, séchez et râpez le zeste. Exprimer le jus. L'œuf avec le zeste râpé de citron, la menthe poivrée, le jus de citron, l'huile végétale, le sucre, le sucre vanillé, le sel et le babeurre mix. Mélanger la farine avec la poudre à pâte dans un bol à mélanger. Le mélange de lait oeuf-sucre-beurre remuer rapidement dans le mélange de farine jusqu'à ce que tous les ingrédients sont humides.

Mélanger la moitié de la pâte dans moules en papier dans une plaque à pâtisserie de gâteau de fée, chaque 2 cerises siègent, facile d'appuyer avec votre doigt et recouvrir avec le reste de la pâte. Dans le tube four chaud sur la grille du milieu dans la manière. 20 minutes jusqu'à cuisson dorée. Soulevez délicatement les biscuits de la plaque à pâtisserie et laisser refroidir sur une plaque de cuisson. Prenez avec feuilles de menthe poivrée garnis sur la table.

Biscuits de pain d'épice avec du vin chaud

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

50 grammes de chocolat noir
275 grammes de farine
2 cuillères à café de poudre à pâte
1 cuillère à café d'épice épices
75 grammes de sucre
50 grammes d'amandes hachées (pelées)
75 grammes de beurre mou
2 œufs (taille M)
100 g de yaourt
1 orange non traité (jus et à l'abrasion)
12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)
4 cl de vin chaud

Pour le glaçage

150 grammes de sucre en poudre
3 cuillères à soupe Glühwein

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C convection. Mettez dans les puits d'un muffin pâtisserie cas de papier du bac.

L'écrasement de couverture, faire fondre dans un bol sur un bain d'eau chaude et laisser refroidir. Mélanger la farine avec la poudre à pâte, le pain d'épice épices, le sucre et les amandes.

Le beurre et les œufs, le yaourt, le jus d'orange et des abrasions et le vin chaud jusqu'à consistance lisse. Ajouter le mélange de farine, ainsi qu'à tous les sous-ensembles de coopérer rapidement avec le chocolat fondu. Verser la pâte dans les ramequins dans le tube du four et ensuite à la. Cuire au four 30 minutes. Retirer de l'étain et le laisser refroidir.

Pour glaçure mélanger le sucre glace avec le vin chaud à une fonte épaisse et donc recouvrir les biscuits. Laisser sécher et mettre sur la table.

Biscuits au chocolat avec des noix de macadamia

Ingrédients pour 12 biscuits

75 grammes de chocolat noir

100 grammes de beurre

100 grammes de sucre

200ml de lait

1 oeuf (taille M)

Crème sure 100ml

200 grammes de farine

Fécule de maïs 2 cuillères à café

1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

3 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 pincée de sel

50 grammes de gouttes de chocolat

50 grammes de noix de macadamia hachées

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C préchauffage.

Le chocolat noir avec un couteau en petits morceaux déchiqueter. Faire fondre le beurre dans une casserole, et dissoudre le chocolat. Lait, œuf, la crème sure et Fouetter le sucre au batteur électrique. La farine, la féculé de maïs, la poudre à pâte, le cacao et le sel mélange bien dans un bol. Le

mélange de lait, de beurre de chocolat, les noix et les pépites de chocolat et remuer avec une cuillère en bois pour former une masse homogène.

Disposez les puits de la moule à muffins moules en papier. Remplissez la pâte et l'aplatir. Les biscuits cuire au centre du four pendant 25-30 minutes. Puis laisser refroidir 10 minutes dans la forme, puis sortez du moule et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Biscuits au chocolat avec crème

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

100 grammes de chocolat noir fondu

2 œufs (taille M)

75 grammes de sucre

50ml d'huile végétale

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 cl de rhum (facultatif)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Pour la garniture

150 grammes de chocolat noir (min. 55% de cacao)

75 grammes de crème fouettée

1 liqueur d'orange ou de rhum cl (facultatif)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur.

Placez les tasses de papier de cuisson dans les puits du plateau de cuisson muffin. Batre les oeufs avec le sucre et l'huile végétale. Le chocolat en remuant. Mélanger la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le 1 pincée de sel et la poudre de cacao dans un bol. Sur la crème sept et subir, ainsi libérer le rhum et remuer avec.

Verser le mélange dans les cas de papier de remplir jusqu'à la moitié. Les biscuits dans le tube four chaud sur la grille du milieu à cuire 20-25 minutes (faisant baguettes échantillon!). Soulevez délicatement les biscuits de la plaque à pâtisserie et laisser refroidir sur une plaque de cuisson.

Pour la farce, hacher le chocolat. Faire bouillir la crème, donner sur le chocolat et le faire fondre en remuant. La liqueur subir et laisser refroidir la masse.

Les biscuits de la libre, coupe transversale de la douille de papier, saupoudrer le fond de la crème, mettez le haut dos, laisser refroidir et mettre sur la table.

Olives et biscuits feta avec le babeurre

Ingrédients pour 12 biscuits

300 grammes de farine

½ cuillère à café de sel

2 cuillères à café de poudre à pâte

150 grammes de fromage feta (z. B. Feta)

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 grammes d'olives noires (dénoyautées)

2 cuillères à soupe de noix de pin

2 cuillères à soupe de noix de pin

Babeurre 300ml

1 cuillère à café d'origan séché

1 oeuf (taille M)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C (convection) préchauffage. Tapisser une petite plaque de cuisson avec des cas de papier. Couper le fromage en petits cubes.

Mélanger la farine avec le sel, la poudre à pâte et la moitié du mélange de fromage. Les olives et les noix de pin écrasement.

Dans un bol à mélanger avec de l'huile d'olive, les noix de pin, le babeurre, l'origan et le mélange d'oeufs.

Le mélange de farine en remuant rapidement et verser le mélange dans les ramequins. Les biscuits avec du fromage feta restant et saupoudrer le. 20 minutes jusqu'à cuisson dorée.

Retirer la pâte, laisser refroidir un peu dans le moule, puis retirer et laisser refroidir sur une plaque de cuisson complètement.

Quark biscuits aux fraises

Ingrédients pour 12 biscuits

1 citron bio

2 œufs (taille M)

70 grammes de sucre de canne

1 pincée de sel

400 grammes Magerquark

70 grammes de crème fraîche

2 cuillères à soupe de farine (pour la. 30 grammes)

250 grammes de fraises fraîches

½ sachet glaçure transparente

125 ml de jus de pomme

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Rincez le citron dans l'eau chaude, essuyez et râpez le zeste finement. Le citron coupé en deux et presser.

Ajouter les œufs et 1 cuillère à soupe de jus de citron dans un bol à mélanger. Brièvement Emplacement avec le fouet d'un mélangeur à main. La canne à sucre et 1 pincée de sel et continuez à fouetter pour un autre 3 minutes crémeuse.

Quark, la crème fraîche et le zeste de citron et remuer add. Tamisez la farine dans cuillère à soupe et cuire chaque remuer brièvement.

Une ligne de plaque à gâteau de fée avec des cas de papier. Remplissez en caillé et lisser avec une spatule en caoutchouc. Gâteau de fée mis feuille sur

la grille du four et sur la grille du milieu dans la chauffée, préchauffé Four à 200 ° C (ventilateur: Niveau 3: 180 ° C, gaz) cuire environ 20 minutes.

Les biscuits laisser refroidir pendant 5 minutes dans le moule. Ensuite, mettre les biscuits dans des affaires de papier sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir complètement en 45 minutes environ.

Pendant ce temps, lavez les fraises attentivement, vidanger, nettoyer et couper la longueur en tranches.

Donner poudre d'émail dans une petite casserole. Remuez avec un fouet progressivement le jus de pomme et porter à ébullition.

La moitié de la chaude mélange à gâteau coulée sur les biscuits refroidis. Biscuits avec des tranches de fraises occupent, saupoudrer du reste de glace et soyez environ 20 minutes sur le fruit.

Biscuits Pizza

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de farine d'épeautre (Tapez 630)

50 grammes de flocons de céréales à grains 5

½ sachet de levure chimique

1 cc de sel

Babeurre 250ml

2 œufs (taille M)

50 grammes de tomates séchées (verre)

50 grammes Gouda Moyen Age (ou Gruyère épicée)

140 grammes de maïs (en conserve)

100 grammes de jambon en dés (2% de matières grasses)

1 cuillère à soupe d'huile de canola

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Mettez la farine, les céréales, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Babeurre et libération de l'œuf et bien mélanger avec le crochet pétrisseur du mélangeur à main. La pâte est d'abord encore assez fluide.

La tomate coupée en bandes.

Râpez le fromage. Égoutter le maïs dans un petit tamis.

Tomate, fromage, maïs et jambon mélanger à la pâte.

Cas de papier défini plaque dans les puits d'un muffin et de graisse avec de l'huile. Remplissez la pâte et des biscuits dans la piscine chauffée, préchauffé Cuire 30-35 minutes au four à 200 ° C (étape 3 convection: 180 ° C, gaz)

Pommes de terre et lard biscuits avec du fromage et de persil

Ingrédients pour 12 biscuits

180 grammes de pommes de terre ébullition fixe

1 pincée de sel

250 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

120 grammes de parmesan fraîchement râpé

1 oeuf (taille M)

80ml d'huile végétale

Babeurre 250ml

1 petit oignon

80 grammes de lardons

2 cuillères à soupe de persil haché frais

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver les pommes de terre dans l'eau bouillante salée et donc le. Faire cuire 25 minutes. Égoutter, rincer, les égoutter, les peler et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins avec des cas de papier doublure.

Mélanger la pâte de la farine avec la poudre à lever, la moitié du fromage et une pincée de sel. L'oeuf avec l'huile et mélanger le babeurre et incorporer le mélange de farine. Tous travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse.

Pelez l'oignon et coupez-les en petits cubes. Omettre le bacon dans une poêle, ajouter l'oignon et faire dorer les deux. Laissez refroidir et enlever à mélanger avec le persil dans la pâte.

Ceux-ci remplissent les creux préparés, couper les pommes de terre en petits cubes et mélanger dans la pâte. Parsemer du reste de fromage et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Dorée laissez cuire 25 minutes. Peut enlever, laisser refroidir légèrement, desserrer des puits et mettre tiède sur la table.

Rhubarbe et vanille biscuits

Ingrédients pour 12 biscuits

400 grammes de rhubarbe

250 grammes de farine

1 paquet crème à la vanille en poudre

Levure sèche 2 cuillères à café actif

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

150 grammes de sucre brun

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

Crème à fouetter 200ml

1 cuillère à soupe de confiture de fraises

80ml d'huile végétale

Cuisson de papier tasses (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Sucre glace (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. Les tasses de papier de cuisson mis en plaque dans les puits de la muffin.

Nettoyer, laver et couper en morceaux de la rhubarbe. La farine, la poudre à crème anglaise, la levure, le bicarbonate de soude, de sucre, de sel et de la rhubarbe dans un bol, mélanger ensemble. Battre les œufs avec la crème, la confiture et l'huile. Donner au mélange de farine et mélanger pour obtenir une pâte. Verser la pâte dans les puits et dans le four de sorte que le tube. Cuire au four 30 minutes.

De la forme prise, laisser refroidir et saupoudré de sucre à glacer apporter à la table.

Biscuits au caramel

Ingrédients pour 12 biscuits

125 grammes de chocolat au lait

12 caramels mous (façon de le. 70 grammes)

150 grammes de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Huile 6 cuillères à soupe

2 cuillères à soupe de yogourt nature

2 œufs (taille M)

2 cuillères à soupe de rhum brun

200 grammes de farine

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Disposez le moule à cake de fée avec des cas de papier et Préchauffer le four à 160 ° C convection.

Le chocolat sur une, non bouillante bain d'eau chaude pour faire fondre, couper les caramels petite et remuer le sucre avec 1 pincée de sel, le sucre vanillé, l'huile et le yaourt avec un batteur électrique jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer le chocolat fondu lentement, puis les oeufs et le rhum et la farine remuer brièvement. 2/3 mélanger la pâte dans les moules et soulevez le caramel parmi le reste (1/3 annuler).

Mélanger la pâte sur les tasses de papier de cuisson, donnant le caramel restant sur elle et les biscuits de sorte à. 30 min de cuisson. , Peut enlever refroidir légèrement, desserrer du moule et apporter à la table.

Biscuits avec toile d'araignée pour Halloween

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

50 grammes de chocolat râpé
1 banane mûre
2 cuillères à soupe de jus de citron
Huile 4 cuillères à soupe
2 œufs (taille M)
70 grammes de sucre
6 cuillères à soupe de babeurre
250 grammes de farine
½ sachet de levure chimique

Pour le glaçage

200 grammes de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café de poudre de cacao
Colorant alimentaire (facultatif)

En outre,

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

La peau de banane, écraser finement à la fourchette et mélanger avec le jus de citron.

Battre les oeufs avec le sucre, l'huile et le babeurre jusqu'à consistance mousseuse. Bananenmus Mix. Mélanger la farine avec la poudre à pâte et remuer brièvement avec le chocolat jusqu'à ce que tous les ingrédients secs sont humides.

La graisse de petit plateau de cuisson (ou respectivement 2 tasses de papier de cuisson dans l'autre)

Diviser la pâte dans les recoins de la tôle (ou remplir les moules) et chauffée, préchauffé Four (200 ° C, milieu) comme. 20-30 min. Cuire au four.

Retirer et laisser refroidir. Mélanger le sucre en poudre avec épaisse de jus de citron. Environ Retirez les 2 cuillères à soupe de et foncer avec le cacao. La glaçure blanche comme vous le souhaitez, même coloriser et passer généreusement sur les biscuits. La glaçure brune dans un petit sac en plastique de remplissage, couper un coin et bardeaux de minuscules bagues, puis déplacez-le avec un cure-dent réticulée de spin et vers l'extérieur et laisser sécher.

Surimi biscuits au parmesan

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de surimi (section réfrigérée)

2 carottes

275 grammes de farine

4 tiges de basilic (frais haché)

½ cuillère à café de paprika

1 cc de sel

50 grammes de parmesan fraîchement râpé

3 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 oeuf (taille M)

125 grammes de beurre

250 grammes de yogourt nature

poivre du moulin

L'huile végétale (à la graisse)

La séquence de préparation

Les plateaux à muffins avec un peu d'huile et de graisse refroidir. Préchauffer le four à 180 ° C convection.

Surimi en sorte de le. 1 cm de morceaux. Le carottes, éplucher et râper grossièrement. Si elles sont trop juteuse pour exprimer quelque chose. Puis mélanger avec la farine, le basilic, le paprika, le sel, le parmesan, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Battre l'œuf et fouetter avec le beurre et le

yaourt dans un mélangeur. Rapidement dans les quantités de pâte, assaisonner avec un peu de poivre et remuer dans le surimi de fin et mélanger la pâte uniformément entre les 12 puits.

Car, comme le. 30 minutes dans chauffée, préchauffées Four tube de cuisson. Après cela, laisser reposer 5 minutes dans le moule, retirer et laisser refroidir sur une grille.

Biscuits au chocolat blanc

Ingrédients pour 12 biscuits

Pour la pâte

200 grammes de sucre

100 ml de crème à fouetter (mind.30% teneur en matières grasses)

20 grammes de beurre

1 gousse de vanille (Mark)

200 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

Cuillères à soupe de fécule de maïs 2

1 banane mûre

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

Pour la décoration

200 grammes de chocolat blanc

1 cuillère à café de vanille bourbon

1 cuillère à soupe de crème fouettée (mind.30% teneur en matières grasses)

100 grammes de copeaux de chocolat blanc

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C la chaleur supérieure et inférieure. Alignez les puits de la feuille de muffin avec des cas de papier.

Faire bouillir 125 grammes de sucre à la crème et le beurre. Ajouter la gousse de vanille et laisser mijoter pendant 5 minutes à feu doux. Laisser refroidir tiède. La farine et la poudre à pâte et le mélange d'amidon. La peau de banane, de purée et mélange avec de la crème à la vanille, le reste du sucre et du sel. Les œufs remuer. Le mélange de farine tout en agitant rapidement avec le chocolat.

Verser la pâte dans les cas de papier et chauffée, préchauffé Four de sorte que le. Cuire au four 30 minutes. Enlèvement Blank 5 minutes et on le laisse refroidir dans le moule. Retirer des moules et laisser refroidir complètement sur une plaque de cuisson.

Faire fondre sur une eau chaude non bouillante, le chocolat blanc. Remuez jusqu'à ce que lisse avec la crème et le vanille et saupoudrer cuillères à soupe de chemin au cours des biscuits. Garnir de copeaux de chocolat et faire bien froid sur la table.

Biscuits de Plum

Ingrédients pour 12 biscuits

200 grammes de pruneaux

350 grammes de farine

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 cuillère à café de cannelle

1 oeuf (taille M)

100 grammes de sucre de canne

80 ml d'huile de tournesol

Babeurre 250ml

24 tasses de papier de cuisson (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

Laver le prunes, séchez, réduire de moitié, la pierre et les hacher. Préchauffer le four à 180 ° C en haut / bas Préchauffer de chaleur.

La farine, la poudre à pâte et la cannelle mélange. Oeufs avec le sucre, l'huile et le babeurre dans un bol, fouetter ensemble. Le mélange de soude-cuisson avec la farine en remuant jusqu'à ce que les ingrédients secs sont juste humide. Trois quarts des quetsche incorporer à la pâte.

Les tasses de papier à muffins dans les filtres de la feuille de cuisson de gâteaux de fées (si vous ne disposez pas d'une plaque de cuisson de gâteau de fée, juste faire les uns les autres chaque 2-3 cas de papier afin que les moules ont une bonne stabilité).

Diviser la pâte en place de sorte que le. 2 cm en dessous du bord verser, mélanger les prunes pièces restantes sur elle. En chauffant, préchauffé

Four de sorte que le. Cuire 20-30 minutes (baguettes fabrication d'échantillon). Retirer et laisser refroidir.

Datteln biscuits cerises

Ingrédients pour 12 biscuits

150 grammes de farine

125 grammes de farine

3 cuillères à café de poudre à pâte

½ cuillère à café de cannelle moulue

1 oeuf (taille M)

L'huile de colza 100 ml

125 grammes de sucre

250 g de yaourt

100 grammes de cerises séchées

100 grammes dattes dénoyautées

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C tube de convection préchauffage. La ligne de plaque de gâteau de fée avec des cas de papier.

Tous les deux donnent la farine dans un bol, mélanger avec la poudre à pâte et la cannelle. L'œuf dans un bol, fouet, mélanger avec l'huile, le sucre et le yogourt. Le mélange de farine en remuant rapidement, sous-ensembles hachées grossièrement les fruits secs et remplissent mélange dans les cas de papier.

Dans le, four préchauffé chauffée pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que doré cuire tube brun.

Puis laisser refroidir légèrement, retirer de la poêle et laisser refroidir.

Kiwi biscuits au chocolat blanc

Ingrédients pour 12 biscuits

Beurre (pour les formes)

Farine (pour les moisissures)

140 grammes de chocolat blanc

4 kiwis mûrs grande

250 grammes de farine

1 cuillère à café de zeste de citron

2 cuillères à café de poudre à pâte

1 oeuf (taille M)

75 grammes de sucre

75 ml d'huile de tournesol

250 grammes de yogourt nature

Flour (pour le dépoussiérage)

La séquence de préparation

Préchauffer le four à 180 ° C supérieure et inférieure Préchauffer de chaleur. Les puits d'une moule à muffins et de graisse ausstauben avec de la farine.

La côtelette de chocolat. Peler les kiwis et les couper en quartiers en fines tranches.

Mélanger la farine avec le zeste de citron et la poudre à pâte. L'œuf avec le sucre, l'huile et le yogourt mélange. Le mélange de farine remuer juste tous les ingrédients secs sont humides et remuer à la fin le chocolat et saupoudrer légèrement de farine avec des tranches de kiwi.

Verser la pâte dans les ramequins et chauffée, préchauffé Four tubulaire de sorte que le. Cuire au four 25 minutes et de faire des baguettes échantillon.

Retirer les biscuits du four tubulaire, laisser refroidir, retirer soigneusement des puits et fourni avec des cas de papier. Pour le café apporter à la table.

Biscuits aux herbes Mini avec des oignons frits

Ingrédients pour 24 biscuits

75 grammes de cerneaux de noix

250 grammes de farine

1/3 cube de levure (donc à la. 14 grammes)

1/2 cuillère à café de sucre de

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 brins de romarin

8 tiges d'origan

4 brins de sauge

50 grammes d'oignons

1 cuillère à soupe de gros sel

Flocons de piment (facultatif)

Graisser et fariner (pour la forme)

La séquence de préparation

Noix dans une poêle à sec de sorte que le. Rôti pendant 5 minutes supprimer. Mettez la farine dans un bol, faire une dépression dans le milieu. Levure et le sucre dans le soi. 5 cuillères à soupe d'eau chaude pour dissoudre, entrent dans l'auge. Avec un peu de farine à partir du bord mélange à une pâte. Couvrir et faire cuire dans un endroit chaud de sorte que le. Lâchez 15 minutes. Ajouter 1/2 cuillère à café de sel et 2 cuillères à soupe d'huile sur le bord de la cuvette. 100 ml d'eau tiède et versez pétrir

pour obtenir une pâte lisse. Couvrir et donc le. Laisser lever pendant 30 minutes.

Laver le romarin, l'origan et la sauge, secouer sec et cueillir des feuilles ou des aiguilles à partir des tiges ou des branches. Papiers et aiguilles jusqu'à ce que quelque chose pour la garniture, côtelette. Noix, sauf pour certains pour la garniture, côtelette. Herbes, des oignons, renoncer à quelque chose pour garnir et les noix à la pâte et pétrir à nouveau. Pâte en un rouleau, diviser en 24 morceaux et façonner en boules. Dans un mini-forme de gâteau de fée semé graissé et fariné (24 puits) mélange. Saupoudrer de gros sel. Couvrir et donc le. Lâchez 15 minutes.

En chauffant, préchauffé Four (four électrique: 225 ° C / 200 ° C ventilateur de marque / de gaz 4) quant à la. Cuire au four 20 minutes. Prêt à prendre des biscuits du tube du four et napper immédiatement avec de l'huile übrigem. Avec le piment et les oignons restants, saupoudrer de noix restantes et garnir et les herbes. Meilleur porter immédiatement à la table.

Biscuits noyer avec Roquefort

Ingrédients pour 12 biscuits

125 grammes de noix moitiés de base

150 grammes de fromage de Roquefort

75 grammes de fromage Comté

100 grammes de beurre (ou la margarine)

250 grammes de farine

1 cc de sel

Poivre fraîchement moulu

1 sachet de levure chimique

2 œufs (taille M)

L'huile de 2 cuillères à soupe

200ml de lait

12 moules en papier (pour ainsi. 5 cm de diamètre)

La séquence de préparation

La noix et roquefort mince ou côtelette. RUB Comté. Faire fondre la graisse dans une petite casserole. Farine, le sel, le poivre et la poudre à pâte dans un bol.

Œufs, l'huile, le lait et la graisse mélange et remuer doucement dans le mélange de farine. Comté, les noix et roquefort pli. Interpréter 12 puits d'une petite plaque de cuisson avec les moules en papier.

Mélanger la pâte dans les ramequins. Biscuits à la piscine chauffée, préchauffées Four (four électrique: 200 ° C / 175 ° C ventilateur de

marque / de gaz 3) quant à la. Cuire au four 20 minutes. Apportez biscuits tièdes sur la table.

Linguine biscuits alla carbonara

Ingrédients pour 8 biscuits

300 grammes de pâtes linguine (des spaghettis de large)

100 g de lard

Huile 1 cuillère à café de

60 grammes de parmesan

2 œufs (taille M)

125 ml de lait

Sel et poivre du moulin

1 pincée de muscade moulue

1 bouquet de roquette

1 oignon rouge

2 cuillères à soupe blanc de vinaigre de vin

1 pincée de sucre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de petits olives Kalamata

Fat (pour le moule)

La séquence de préparation

Faire cuire les nouilles dans l'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Coupez le lard en lanières. Chauffer l'huile dans une poêle. Speck omettre, puis retirer du feu. Parmesan frotter. Mélanger les oeufs, 10 g de parmesan et le lait avec un mélangeur à main, assaisonner avec le sel, le

poivre et la muscade. Streak 8 puits d'un moule à cake de fées avec de la graisse.

Verser les pâtes dans une passoire et laisser refroidir légèrement. Nouilles et mélange lardons et donner comme nids de pâtes dans les moules à muffins. Lait Oeufs verser sur. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. En chauffant, préchauffé Four (E: four à 200 ° C / 175 ° C ventilateur de marque / de gaz 3) quant à la. Laisser épaissir pendant 20 minutes.

Nettoyer, laver et bien les égoutter roquette. Pelure d'oignon et couper ou découper en fines rondelles. Vinaigre avec sel, poivre et sucre condiments, huile sous battu. Roquette, rondelles d'oignon, les olives et la vinaigrette mélange, assaisonner au goût. Résolvez nids spaghetti de la moule et servir avec une salade sur les assiettes.

Table of Contents

<u>Gâteau de fée.</u>	8
<u>Oreo gâteau de fée avec nougat et chocolat-Tuff</u>	8
<u>Bienenstich Cupcake.</u>	9
<u>Tournesol fée gâteau.</u>	11
<u>Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de framboise et de sauce au chocolat</u>	12
<u>Pistache Gâteau de fée.</u>	13
<u>Gâteau citron fée à la framboise au beurre.</u>	15
<u>Gâteau de noix de coco avec glaçage à la vanille Fée.</u>	16
<u>Chocolate Lovers gâteau de fée.</u>	18
<u>Red Velvet gâteau de fée avec des tufs meringue.</u>	19
<u>Forêt Noire gâteau de cerise Fée.</u>	20
<u>Oreo Choco gâteau de fée de fromage.</u>	22
<u>Black Bottom gâteau de fée.</u>	23
<u>Gâteau de fée avec de la crème de framboise et noix de coco meringue.</u>	24
<u>Petit gâteau de chocolat</u>	25
<u>Vanille gâteau de fée avec fromage à la crème de framboise.</u>	27
<u>Key Lime-fée gâteau.</u>	28
<u>Gâteau au fromage Fée avec sablés</u>	30
<u>Massepain gâteau de fée.</u>	31
<u>Gâteau de fée avec du cacao meringue.</u>	32
<u>Gâteau au chocolat de fée avec de la crème de cassis de chocolat blanc.</u>	33
<u>Gâteau au chocolat de fée à la framboise meringue au beurre.</u>	34
<u>Gâteau au chocolat de fées avec meringue.</u>	36
<u>Gâteau au chocolat de fées avec bleuets Masso à dierpone crème.</u>	37
<u>Cerise caramel Gâteau de fée.</u>	38
<u>Mini-ABC gâteau de fée avec du massepain.</u>	39
<u>Printemps gâteau de fée avec des fleurs</u>	41
<u>Moutons, des lapins et des poulets comme un mini gâteau de fée.</u>	42
<u>Gâteau Stollen-fée avec fromage à la crème frosting-</u>	44
<u>Colorful gâteau de fée avec capuchon de crème et perles</u>	46
<u>Buttercream gâteau cupcake.</u>	48
<u>Cupcake de meringue.</u>	50
<u>Cupcake avec des noix et fruits séchés</u>	51

[Vanille petit gâteau décoré avec des fleurs 52](#)
[Banana gâteau de fée de meringue. 54](#)
[Gâteau au chocolat de fées avec mascarpone hotte. 55](#)
[Strawberry fée gâteau. 56](#)
[Gâteau au chocolat de fée avec le remplissage de la vanille. 58](#)
[Elderflower fée gâteau. 59](#)
[Gâteau aux carottes avec des fleurs Fée. 61](#)
[Gâteau au chocolat et pistache Fée. 62](#)
[Mini gâteau de fée avec des cerises sur les tiges 63](#)
[Carrot cake aux fraises Fée. 64](#)
[Banana gâteau Fée avec couleur arrose. 66](#)
[Gâteau aux fraises de fée avec des fleurs de fraises 67](#)
[Gâteau de petit gâteau avec blanc d'oeuf battu, de cassis et de pavot 68](#)
[Gâteau de fée avec des faces de singe drôle. 70](#)
[Gâteau de fée que Calendrier de l'Avent 71](#)
[Gâteau de fée à la crème de noix de coco et de noix de coco flocons 72](#)
[Gâteau d'été Fée avec des fleurs de sucre. 73](#)