Hozzávalók:
30 dkg sárgabarack, 3 tojás, 10 dkg kristály- vagy barna cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,5 dl főzőtejszín, 15 dkg finomliszt, 8 dkg őrölt mandula, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, fél citrom reszelt héja
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A sárgabarackot megmossuk, leszárogatjuk (még jobb, ha meg is hámozzuk), félbevágva a magját kiemeljük. Húsát 5-6 milliméteres kockákra aprítjuk. (Friss gyümölcs helyett konzervet vagy 20 deka aszaltat is használhatunk.) 2. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük, a puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk, majd belekeverjük a főzőtejszínt is. A lisztet az őrölt mandulával és a sütőporral összeforgatjuk, csipetnyit megsózzuk, fél citrom reszelt héjával ízesítjük. Az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab
Elkészítési idő: 35 perc
Egy darab: 234 kcal • fehérje: 5,0 gramm • zsír: 14,2 gramm • szénhidrát: 21,5 gramm • rost: 1,9 gramm • koleszterin: 73 milligramm