



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipetnyi őrölt szegfűszeg, 1 citrom lereszelt héja, 1 narancs lereszelt héja, 1 tojás, 10 dkg kristálycukor, 0,6 dl olaj, 1 evőkanál citromlé, 2 evőkanál narancslé, 1 dl vörösbor, 1,5 dl tejföl

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a locsoláshoz:

8 evőkanál jóféle vörösbor

a mázhoz:

15 dkg porcukor, 2 evőkanál vörösbor, 2 evőkanál citromlé

1. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával, a fahéjjal, a szegfűszeggel, a citrom- és a narancs héjával összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. Először az olajat majd a gyümölcsleveket és a bort végül a tejfölt adjuk hozzá. A lisztes keverékkel összedolgozzuk.
2. 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 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, közben a 8 evőkanálnyi borral apránként meglocsoljuk. 5 perc elteltével, ha a kis sütemények megszívták magukat, rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.
3. A mázhoz való porcukrot elfelezzük. Az egyiket a borral, a másikat a citromlével kissé megmelegítve addig keverjük, míg a cukor fel nem oldódik benne. A muffinokra locsoljuk, dermedni hagyjuk.

10 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 323 kcal