

## Mézes, vaníliapudinggal töltött muffin



### Hozzávalók:

3 tojás, 12,5 dkg méz, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kiskanál citromaroma, 2 kiskanál mézessütemény-fűszerkeverék, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 3-5 evőkanál kristálycukor, 2,5

dl tej

a díszítéshez:

15 dkg tortabevonó étcsokoládé, szórócukor

1. A tojásokat a mézzel és a vaníliás cukorral sűrűn folyósra felferjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A citromaromával, a mézes fűszerkeverékkel és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) kikeverjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. A töltelékhez a pudingport egy kevés tejjel és a cukorral simára keverjük, majd a maradék tejet is hozzáöntve, kevergetve sűrűre főzzük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A tészta felét beletöltjük. Mindegyikre 1-1 kiskanálnyi sűrű vaníliakrémet (pudingot) rakunk, majd a maradék masszával befedjük.
4. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
5. A tortabevonót nem túl erős vízgőzön fölolvasztjuk, a muffinokra locsoljuk, és mielőtt megdermedne rajtuk, a cukrokat rászórjuk, hogy így szilárduljon meg.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 341 kcal