



Hozzávalók:

2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kis pohár (175 gramm) natúr kefir, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 30 dkg meggy (befőtt is lehet)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. A kefirt és a puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk, tovább keverjük.
2. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, a tojásos masszába keverjük. A meggyet megmossuk, a szemeket félbevágva kimagozzuk, az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal 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, majd a kis süteményeket rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12-12 darab

Elkészítési idő: fajtánként 35 perc

Egy darab: 236 kcal