

Mákos, lekváros muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 15 dkg vaj
vagy sütőmargarin, 4 evőkanál
meggydzsem, 12 dkg finomliszt, 10 dkg
őrölt mák, 1 csomag sütőpor, 1
mökkáskanál őrölt fahéj
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojások sárgáját a cukorral krémesre keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) apránként hozzáadjuk, majd belekeverjük a dzsemet is. A lisztet a mákkal, a sütőporral és a fahéjjal összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Először csak egy keveset keverünk belőle a mákos masszához, hogy ne legyen olyan sűrű, így könnyebb beleforgatni a maradék habot, nem törik annyira.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mákos, lekváros masszával háromnegyedig töltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 271 kcal