

Mazsolás, zabpelyhes muffin



Hozzávalók:

10-12 dkg mazsola, 3 evőkanál rum, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor (juharszirup is lehet), 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,8 dl főzőtejszín, 12 dkg finomliszt, 20 dkg zabpelyhely, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, csipet só a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A mazsolát egy tálba rakjuk, a rummal meglocsoljuk, 1 órára félretesszük. A tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját, majd a főzőtejszínt adjuk hozzá.
2. A lisztet a zabpelyhellyel, a sütőporral, a szóda-bikarbónával és a sóval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a rumos mazsolával együtt.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc + 1 óra áztatás

Egy darab: 315 kcal