

Marcipános, mandulás muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 10 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg finomliszt, 10 dkg őrölt mandula, 1 kiskanál szárított élesztő, 1,5 dl főzőtejszín, 1 kiskanál mandulaaroma, 20 dkg csokoládéval bevont marcipánrúd

1. A tojások sárgáját a kétféle cukorral jó habosra keverjük, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) hozzáadjuk. A lisztet a mandulával és az élesztőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a tejszínnel és a mandulaaromával együtt. A marcipánrudat apró kockákra vágjuk, szintén a masszába keverjük, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A marcipános masszával megtöltjük. 35-45 percen át kelni hagyjuk, majd 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: 389 kcal