



Hozzávalók:

1 tojás, 1 dl (kb. 10 dkg) kristálycukor,
1,25 dl olaj, 1,8 dl tej, 2,5 dl fölaprított
vegyes gyümölcs
(fagyasztott, aszalt vagy befőtt is lehet), 5
dl (kb. 32 dkg) finomliszt, 1 csomag
sütőpor, csipet só
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük , majd először apránként az olajat, azután a tejet adjuk hozzá.
2. A gyümölcsöket, ha kell, 6-7 milliméteres darabokra vágjuk, az előzőekhez adjuk. Akár friss gyümölcsöt, akár befőttet használunk, azt jól csöpögtessük le a levétől; a mélyhűtöttet pedig felengedés nélkül, azaz fagyosan használjuk. A keverékbe szinte mindenféle gyümölcs kerülhet: eper, málna, ribiszke, áfonya, ananász, szilva, mazsola, alma, körte stb. amiket durvára vágott mogyoróval vagy mandulával is kiegészíthetünk. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, a tejes gyümölcsös keverékhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A gyümölcsös masszával majdnem teljesen megtöltjük.
4. Tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk. 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 szedve hagyjuk kihűlni teljesen.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 247 kcal