



Hozzávalók:

25 dkg vegyes erdei gyümölcs (fagyasztott is lehet), 2 tojás, 16 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipet só, 1,5 dl főzőtejszín, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A gyümölcsöt leöblítjük, lecsöpögtetjük, a nagyobb szemeket földaraboljuk. Ha mélyhűtött gyümölcsöt használunk, akkor azt fagyosan használjuk majd, nem kell előre fölengedni.
2. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk, megsózzuk, a tejszínnel hígítjuk. A lisztet a sütőporral összekeverjük, a gyümölcsöt beleforgatjuk. A cukros-tojásos masszával összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával kb. a háromnegyedikig megtöltjük, 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 rácstra szedve hagyjuk kihűlni teljesen.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 255 kcal