

Duplán barackos muffin



Hozzávalók:

20 deka aszalt sárgabarack, 2 tojás, 15 dkg kristály- vagy barna cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 dl rostos sárgabaracklé, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. Az aszalt sárgabarackot 5-6 milliméteres kockákra vágjuk, majd 1 deci forrásban lévő vízbe keverjük és hűlni hagyjuk. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük, a puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint hozzáadjuk, majd belekeverjük a rostos sárgabaracklevet is.
2. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, a beáztatott gyümölcssel (és annak levével) együtt.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 270 kcal