

Áfonyás, barackos muffin



Hozzávalók:

35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 kis pohár (175 gramm) tejföl, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg friss vagy fagyasztott áfonya, 2 őszibarack (befőtt is lehet), 6 evőkanál szódavíz (szénsavas ásványvíz is lehet)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A tojásokat a cukorral és az olvasztott vajjal (sütőmargarinnal) kikeverjük, a tejfölt beledolgozzuk. A liszthez adjuk a citrom reszelt sárga héjával, az áfonyával (fagyasztott, fölengedett, lecsöpögtetett is jó), a hámozott, kockákra vágott őszibarackkal és a szódavízzel (szénsavas ásványvízzel) együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig töltjük.
3. 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 kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 282 kcal