



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, fél kiskanál őrölt fahéj, 15 dkg kristálycukor, 1 tojás, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,8 dl tej, 25 dkg héjastól lereszelt alma, maréknyi mazsola  
a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin  
a diókéreghez:  
3-3 evőkanál durvára darált dió és kristálycukor

1. A lisztet a sütőporral, a sóval, a fahéjjal összeforgatjuk, majd hozzáadjuk a kristálycukrot, a tojást, a puha (szobahőmérsékletű) margarint (vaját), a tejet, a héjastól lereszelt almát és a mazsolát.
2. Vajjal (margarinnal) kikent közepes muffinsütő mélyedéseibe töltjük, a tetejüket 3-3 evőkanál durvára darált dió és kristálycukor keverékével meghintjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk 10-15 percig, végül a kis süteményeket rácsra rakjuk kihűlni.

12 darab

## Almás, diókérges muffin

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 239 kcal