



Hozzávalók:

1 citrom, 1 savanykás alma, 25 dkg finomliszt, 1 csomag (2 kiskanál) sütőpor, 5-6 dkg mazsola (lehet más mazsolányi darabokra vágott aszalt gyümölcs is), 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg tehéntúró, 1,5 dl tej a forma kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A citromot megmossuk, héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. Az almát megtisztítjuk, 1 centis kockákra vágjuk, az előzőekkel összekeverjük. A lisztet a sütőporral és a mazsolával összeforgatjuk.
2. A tojásokat a cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt krémesre keverjük. Ha a cukor fölolvadt benne, az olvasztott, de nem meleg vaját is belecsurgatjuk. A túrót hozzáadjuk, simára keverjük, majd először a lisztes keveréket, azután a tejet, végül a citromos almát dolgozzuk bele.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal kikenjük vagy papírkosárcákkal kibéleljük, és a tésztával háromnegyedükig megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

Jó tanács

- Tálalhatjuk melegen vagy langyosan, egy gombóc fagylalt - például madártejfagylalt - kíséretében.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 265 kcal