

## Teás, mandarinos, mandulahabos muffin



### Hozzávalók:

1,5 dl víz, 2 evőkanál jóféle teafű, 2 tojás, 2 tojássárgája, 12,5 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

20 dkg konzervmandarin, 2 tojásfehérje, 10 dkg kristálycukor, 10 dkg őrölt mandula

1. A vizet felforraljuk, a teára öntjük, lefedve 5 percre félretesszük, majd leszűrjük és hűlni hagyjuk. A tojásokat és a tojássárgáját a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel a puha margarint hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd az előzőekkel és a kihűlt teával összekeverjük.

2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A teás masszával megtöltjük. Akkor jó, ha nagyjából csak félig tölti ki az üregeket. A mandarint lecsöpögtetjük, a tésztára halmozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé apránként a cukrot is hozzáadjuk, majd a darált mandulát is beleforgatjuk. Egyenletesen a mandarinnal megrakott muffinok tetejére simítjuk.

3. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 310 kcal