

Sárgabarackos, morzsába forgatott muffin



Forrás: A legjobb muffinok

Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

30 dkg friss sárgabarack, 1 tojás, 1,5 dl (14-15 dkg) kristály- vagy barnacukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4,5 dl finomliszt (27-28 dkg), 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, fél mokkáskanál őrölt fahéj, 1,5 dl natúr- vagy sárgabarackos joghurt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a forgatáshoz:

18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg zsemlemorzsa

1. A sárgabarackot megmossuk leszárogatjuk (még jobb, ha meg is hámozzuk), félbevágva a magját kiemeljük. Húsát 5-6 milliméteres kockákra aprítjuk. A tojást a cukorral jól kikeverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vajhoz hozzáadjuk.
2. A lisztet a sütőporral, a sóval és a fahéjjal összeforgatjuk. Az előzőekhez adjuk a fölkockázott barackkal együtt, a joghurtot is beleöntjük, jól kikeverjük.
3. A muffinsütő mélyedését kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, a tésztával

háromnegyedükig megtöltjük. Tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 18-20 percig sütjük.

4. Közben a vaj felét fölolvasztjuk és a morzsát kevergetve aranyszínűre pirítjuk rajta. Ha a muffin kész, azon melegében a maradék olvasztott margarinnal megkenjük, majd a pirított morzsába forgatjuk.

Jó tanács:

- Friss barack hóján befőttel vagy 20 deka aszalttal is készülhet.
- A muffinokat 1-1 kiskanálnyi sűrű sárgabaracklekvárral is tölthetjük. Ilyenkor sütés előtt először a massa felét töltjük a formákba, erre lekvár kerül, végül a maradék masszával bevonjuk.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 345 kcal