



Hozzávalók:

30 dkg ribiszke (fagyasztott is lehet), 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,5 dl főzőtejszín, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A ribiszkét megmossuk, leszárazzuk. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat majd a tejszínt adjuk hozzá.
2. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, végül a ribiszkét is belekeverjük; ha mélyhűtött gyümölccsel készítjük, akkor azt nem kell fölengedni, fagyosan keverjük a masszába.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-12 percig, majd a kis süteményeket rácra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 262 kcal