

Mákos, csokoládés, lekvárral töltött muffin



Hozzávalók:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, 12 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 3-3 evőkanál őrölt mák és reszelt csokoládé, 0,5 dl rum, 0,5 dl főzőtejszín

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

12 kiskanálnyi sárgabaracklekvár

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat a porcukorral habosra keverjük, a vaníliás cukrot és a tojást hozzáadjuk.

2. A lisztet a sütőporral, a mákkal és a csokoládéval összeforgatunk, az előzőekhez adjuk a rum és a főzőtejszín kíséretében.

3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mákos masszából 1-1 evőkanálnyit belerakunk, erre 1-1 kiskanálnyi sárgabaracklekvárt teszünk, a maradék masszával befedjük.

Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 300 kcal