

## Mazsolás, meggyes muffin



### Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, csipetnyi só, 1 csomag sütőpor, 8 dkg puha mazsola, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 0,75 dl olaj, 1 dl tej, 15 dkg magozott meggybefőtt, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja, 1 mokkáskanál őrölt fahéj  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sóval, a sütőporral és a puha mazsolával összeforgatjuk. A tojásokat a cukorral meg a vaníliás cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 2-3 perc. Az olajat és a tejet hozzáöntjük. A mazsolás liszthez adjuk és belekeverjük a magozott, lecsöpögtetett meggybefőttet is. Reszelt citromhéjjal és az őrölt fahéjjal fűszerezünk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mazsolás masszával háromnegyedükig töltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük.
3. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

10 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 278 kcal