

Marcipános, szőlős muffin



Hozzávalók:

35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 3 tojás, 12,5 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl tej, 10 dkg színezetlen marcipánmassza, 25 dkg szőlő
a formák kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A tojásokat a kétféle cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3 perc, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) és a tejjel tovább keverjük, majd a sütőporos liszttel összeforgatjuk. Az apróra vágott marcipánmasszát belekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A marcipános masszát beletöltjük. A tetejükbe 2-3 szőlőszemet nyomunk.
3. 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 darabhoz

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 309 kcal