

Mandulával töltött muffin



Hozzávalók:

1 tojás, 10 dkg kristálycukor, 2 evőkanál méz, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 kisebb citrom reszelt héja, 1,5 dl tej

a töltelékhez:

20 dkg barna héjától is megtisztított mandula (egy része dió is lehet), 3 evőkanál barna cukor, 2 kiskanál őrölt fahéj, fél kiskanál őrölt szegfűszeg

1. A tojást a cukorral és a mézzel jó habosra keverjük, majd hozzáadjuk az olvasztott, de nem meleg vajat (margarint). A lisztet a sütőporral és a citrom reszelt héjával összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük a tejjel együtt.
2. A töltelékhez a mandulát apróra vágjuk, a cukorral, a fahéjjal és a szegfűszeggel összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A tészta felét beletöltjük. Az ízes mandulából 1-1 csapott kiskanálnyit ráhalmozunk, a maradék tésztával befedjük. Ha kimaradt volna a töltelékből, azt a tetejére lehet szórni.
4. 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: 344 kcal