

## Diós, meggyes, fehér csoki mázas muffin



### Hozzávalók:

10 dkg finomliszt, 5 dkg darált dió, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,5 dl tej, 15 dkg meggybefőtt, fél citrom reszelt héja

### a mázhoz:

10 dkg fehér csokoládé, 10 dkg porcukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál főzőtejszín

### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

### a díszítéshez:

10 szem kimagozott meggybefőtt

1. A lisztet a dióval, a sütőporral és a fahéjjal összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ezt elektromos habverővel 3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) majd a lisztes diót adjuk hozzá, azután a tejjel lazítjuk.
2. A meggybefőttet lecsöpögtetjük, kimagozzuk, a szemeket félbevágjuk, a muffin tésztájába keverjük. A citrom reszelt héjával ízesítjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a diós meggyes masszával a háromnegyedikig megtöltjük.
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 rácstra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
5. A mázhoz a fehér csokoládét darabokra tördeljük, azután nem túl erős vízgőzre téve a vajjal (margarinnal) és tejszínnel összeolvasztjuk. A tűzről lehúzával beleszórjuk a cukrot és addig kevergetjük, míg a az is teljesen fölolvad benne. Amikor már csak langyos, a rácson lévő muffinokra locsoljuk. A tetejükre 1-1 szem meggybefőttet ültetünk.

10 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 418 kcal