

Túrós-meggyes muffin

Hozzávalók:

15 dkg finomliszt
10 dkg rétesliszt
2 db tojás
12,5 dkg kristálycukor
12,5 dkg vaj/margarin
25 dkg sovány tehéntúró
6 dkg tejföl
1 tasak sütőpor
1 kiskanál vanília aroma
36 szem (kb. 10 dkg) magozott meggy
1 citrom reszelt héja
a szóráshoz:
porcukor
12 db/2762 kcal, 1 db/230 kcal



Elkészítés:

A tojásokat a kristálycukorral és a vanília aromával habosra kikeverjük, majd hozzáadjuk a puha vajat/margarint, a túró, a tejfölt, és krémesre keverjük. A lisztet a sütőporral elvegyítjük, majd hozzáadjuk a tojásos keverékhez. Egy 12 db-os (8 cm átmérőjű) muffinsütő tálkáját papírkapszlivallal kibéleljük vagy vajjal kikenjük, mindegyik formába egy nagy kanál tésztát teszünk, amelyre 3-3 db meggyet helyezünk, majd a formákat a maradék tésztával beborítjuk. 180 fokra (légkeveréses 165 fok) előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük. A formában kicsit pihentetjük, rácsra téve hagyjuk kihűlni, porcukorral meghintve tálaljuk.