

Muffini s pečenom jabukom

Muffini od jabuka s grožđicama i puding kremom baš su savršeni za božićno vrijeme.

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za muffine (12 komada):

papirnatih košarica

Tijesto:

1 jabuka (oko 150 g)

125 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

100 g šećera

2 jaja (veličine M)

50 ml mlijeka

125 ml ulja npr. suncokretovog ulja

50 g grožđica

Prelijev:

150 g slatkog vrhnja (hladno)

100 ml mlijeka

0,5 omota Dr. Oetker Galetta puding

vanilija

Za ukrašavanje:

30 g Dr. Oetker Badem listića

30 g šećera

grožđice

1 Priprema:

Jabuku ogulite i narežite na kockice. Papirnatu košaricu stavite u kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u posudi. Dodajte sve ostale sastojke osim komadića jabuke i grožđica. Mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom 2 minute na najvišoj brzini.

Umiješajte kockice jabuke i grožđice. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po kalupu za muffine. Stavite kalup na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Izvadite muffine iz kalupa i ostavite ih u papirnatim košaricama da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.



- 3 U međuvremenu pomiješajte bademe sa šećerom i u tavi prepržite do zlatno-smeđe boje. Ostavite da se ohlade na tanjuru.

4 Preljev:

Hladno slatko vrhnje, mlijeko i Galetta puding od vanilije stavite u posudu. Mikserom (metlicama) čvrsto istucite najprije na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Stavite kremu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku kruga (Ø 12 mm) i nanesite preljev na muffine.

5 Ukrašavanje:

Bademe i groždice raspodijelite po preljevu i do posluživanja držite u hladnjaku.

Tip from the Test Kitchen

- Tijestu se može dodati i malo mljevenog cimeta.
- Muffini se vrlo dobro mogu i zamrznuti.
- Za bržu pripremu mogu se koristiti Dr. Oetker Voćni muffini s okusom jabuka-cimet.

