


Muffini s medom

Sočni i mekani muffini od dizanog tijesta s nadjevom od meda, punjeni pudingom s tučenim vrhnjem

oko 12 komada

   uspijeva lako

 do 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za muffine (za 12 muffina):

masnoće

Dizano tijesto:

50 ml mlijeka
100 g maslaca ili margarina
250 g pšeničnog brašna
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
2 jaja (veličine M)

Nadjev:

25 g maslaca
25 g šećera
1 žlica meda
50 g hladnog tučenog vrhnja
70 g Dr. Oetker Badem listića

Punjenje:

½ omot Dr. Oetker Galetta pudinga vanilija
100 ml mlijeka
200 g hladnog tučenog vrhnja

1 Priprema:
Zagrijte mlijeko i u njemu otopite maslac ili margarin.

2 Dizano tijesto:
Brašno i kvasac dobro pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i toplu mješavinu mlijeka i masnoće te sve zajedno izmiješajte u posudi mikserom (lopaticama) u glatko tijesto, miješajući najprije na najnižoj, a zatim na najvišoj brzini oko 5 minuta. Ostavite tijesto prekriveno na toplom mjestu da se diže dok se vidno ne poveća. U međuvremenu namastite kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

3 Nadjev:
Sve sastojke zakuhajte miješajući u loncu. Nastavite miješati i kuhajte smjesu 2 minute. Stavite je potom sa strane.



- 4 Dignuto tijesto pomoću 2 žlice raspodijelite po kalupima za muffine. Tijesto malo spljoštite, više puta probodite vilicom i po tome ravnomjerno raspodijelite nadjev od badema. Stavite na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Muffine oštrim nožem oprezno odvojite od ruba kalupa i ponovno, ukoliko su pali, utisnite bademe. Muffine odmah izvadite iz kalupa i ostavite ih da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

- 5 Muffine jednom vodoravno prerežite i donje polovice stavite na pladanj ili veliku dasku.
- 6 **Punjenje:**
Puding kremu za pečenje pripremite prema uputama na omotu, ali sa 100 ml mlijeka i 200 g tučenog vrhnja. Kremu pomoću žlice raspodijelite po donjim polovicama. Stavite gornje polovice na kremu i do konzumacije držite u hladnjaku.

