



Meruňkové muffiny

asi 12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta máslo utřeme s cukrem, vanilínovým cukrem a solí a postupně přidáme vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem, prosejeme na utřené máslo a zapracujeme vařečkou. Vmícháme čokoládu nebo čokoládové vločky a kousky meruněk (sekané sušené nebo čerstvé).
- 2 Těsto vložíme do formy na muffiny (cca do 3/4 výšky) a na každou muffinu položíme 1 půlku meruňky vypouklou stranou nahoru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Po upečení necháme muffiny vychladnout. Z moučkového cukru a citrónové šťávy smícháme polevu, kterou potřeme vychladlé muffiny kolem meruňky.

Tip:

- Pokud nemáte formu na muffiny, použijeme zdvojené papírové formičky na muffiny a pečeme na plechu. Zdvojením se papírové formičky zpevní a muffiny drží tvar.

Přísady::

Na těsto:

125 g máslo změkklého

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl

3 ks vejce

150 g mouka polohrubá

1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do
pečiva Dr. Oetker

25 g čokoláda hořká nastrohané
nebo čokoládových vloček

20 g sušené meruňky nasekané nebo
kostičky z okapaných kompotovaných
meruněk

Na ozdobení:

600 g kompot meruňkový (po
odkapání) (12 ks půlek meruněk)

50 g moučkový cukr

2 PL citrónová šťáva

