



Muffiny s glazurovanými jablky

12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v mléce rozmixujeme banán pomocí ponorného mixéru dohladka. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem a kakaem. Přidáme mléko s banánem, olej a sirup a metličkou vymícháme dohladka. Do formy vložíme košíčky a nanese do nich polovinu těsta. Pomocí lžičky rozdělíme na těsto lískooříškovou pomazánku nebo džem a zakryjeme zbylým těstem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Na plech vyložený papírem na pečení rozložíme jablka, zakapeme šťávou z citronu a polijeme 2 lžicemi rozpuštěného másla promíchaného s 1 KL Vanilkové pasty. Po krátkém ogrilování, pouze do změknutí, zasypeme jablka karamelovým třtinovým cukrem a necháme v troubě dojít, než zkaramelizují. Na povrch vychladlých muffinů nanese glazurovaná jablka.

Tip:

- Jablka můžeme před grilováním lehce zakápnout brandy.

Přísady:

Na těsto:

200 ml mléko polotučné
1 ks banán větší
250 g špaldová mouka
1 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker
5 PL olej
50 ml javorový sirup
50 g lískooříškový krém (pomazánka) nebo kyselejší džem např. z rybízu nebo višní

Na obložení:

3 ks jablek (oloupaná a nakrájená na tenké plátky)
50 g másto
3 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
50 ml citrónová šťáva
sůl

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
forma na muffiny (12 kusů)
papírové košíčky na muffiny

