



Višňové muffiny

12 ks



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na těsto:

125 g máslo změkklé nebo Hera
100 g moučkový cukr
150 g mouka polohrubá
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
3 ks vejce
48 ks višně vypeckované

Na ozdobení:

3 PL džem višňový nebo jahodový
12 ks višně

- 1 Na přípravu těsta máslo utřeme s cukrem, vanilínovým cukrem a solí a postupně přidáme vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem, prosijeme na utřené máslo a zapracujeme vařečkou.
- 2 Do vymazané a moukou vysypané formy na muffins dáme do každé trochu těsta, pak 4 vypeckované višně a nakonec rozdělíme zbytek těsta, které dáme na višně. 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. Marmeládu rozejdeme a na každý muffin dáme doprostřed trochu rozehřáté marmelády a dozdobíme celou višní.

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.

