

Amarettini-muffin



Kis gyakorlat szükséges

(Kb. 12 darab)

Hozzávalók:

Tésztához:

125 g Amarettini (mandulás keksz)
1 doboz **Dr. Oetker Csokis Muffin alappor**
50 ml napraforgó olaj
100 ml tej
1 tojás (közepes méretű)
50 ml mandulalikőr (Amaretto)

Töltelékhez:

250 g mascarpone
25 g porcukor
1 evőkanál mandulalikőr (Amaretto)

Ezenkívül:

1 tasak **Dr. Oetker Cukormáz marcipánízú**
Kb. 3-4 teáskanál mandulalikőr (Amaretto)

Előkészítés:

A mandulás kekszből 12 darabot félreteszünk, a többit összemorzsoljuk (nejlontasakba tesszük, végét lezárjuk, és egy nyújtófa segítségével összetörjük). A muffin papírformákat a tepsibe helyezzük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

Az alapport a dobozon lévő használati utasítás szerint elkészítjük úgy, hogy 100 ml tejet és a többi hozzávalót (mandulás kekszmorzsát, mandulalikőrt) is a tésztához keverjük. A tésztát két evőkanál segítségével a muffin papírformában egyenletesen elosztjuk. A félretett



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

mandulás kekszet egyenként a tészta tetejére helyezzük. A tepsit a sütő középű részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 15-20 perc

A megsült muffinokat 10 percig a formában, majd egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

Majd a kihűlt muffinokat vízszintesen kettévágjuk.

A mascarponét a cukorral és a mandulalikőrrel egy habverő segítségével jól elkeverjük, majd habzsákba töltjük. A muffinok alsó felén a krémet egyenletesen elosztjuk, majd a muffintetőt a krémre helyezzük.

A cukormázat a tasakon lévő használati utasítás szerint, de víz helyett a mandulalikőrrel elkészítjük, majd a muffinok tetejét tetszés szerint lecsorgatjuk.

Tipp:

A krémet likőr helyett 2 teáskanál **Dr. Oetker mandula Aromával** ízesíthetjük. A mázat likőr helyett vízzel is elkészíthetjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu