

Karácsonyi muffin

Ünnepi varázslat

kb. 12 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 doboz Dr. Oetker Muffin alappor
50 g Dr. Oetker Lübecki
Marcipánmassza
2 db tojás
75 ml víz
125 ml napraforgóolaj

A krémhez:

1 tasak Dr. Oetker Tejszínes-
Vaníliás Tortakrém

A tortakrém:

200 ml hideg tej
200 ml hideg tejszín

1 Előkészítés:

Egy tepsibe (kb. 30x40 cm) állítjuk a dobozban lévő muffin sütőformákat. A sütőt előmelegítjük. A marcipánmasszát apró darabokra vágjuk.

2 Elkészítés:

Az alapport egy keverőedénybe öntjük, hozzáadjuk a tojást, a vizet és az olajat, és a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán (kb. 2 percig) sima tésztává keverjük. Ezt követően a tésztához keverjük a marcipánt és a dobozban lévő csokoládédarabokat is. A tésztát két evőkanál segítségével egyenletesen elosztjuk az előkészített formákban. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 15 - 20 perc



A megsült muffinokat a formában hagyva egy sütőrácson hagyjuk kihűlni. A krémhez egy keverőedényben a tejszínes-vaníliás tortakrémet a tasakon szerepelő útmutató szerint, a tej és tejszín hozzáadásával elkészítjük. A krémet habzsákba töltjük és a muffinok tetejére nyomjuk. A kész süteményt tárolásig hűtőszekrényben tároljuk.

Tip from the Test Kitchen

- Tortakrém helyett használhatunk díszítéshez Dr. Oetker Díszítő Cukormázat is.
- A díszítéshez tetszés szerint használhatunk Dr. Oetker Dekorcukrokat.

