

Muffiny s glazúrovanými jablkami

Muffiny s jabĺčkami, karamelovým cukrom a vanilkovou pastou.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mlieku rozmixujeme banán pomocou ponorného mixéra dohľadka. V mise zmiešame múku s kypriacim práškom a kakaom. Pridáme mlieko s banánom, olej a sirup a metličkou vymiešame dohľadka. Do formy vložíme košíčky a nanesieme do nich polovicu cesta. Pomocou lyžičky rozdelíme na cesto lieskovo-orieškovú nátierku alebo džem a zakryjeme zvyšným cestom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Na plech vyložený papierom na pečenie rozložíme jablká, pokvapkáme šťavou z citróna a polejeme 2 lyžicami rozpusteného masla premiešaného s 1 KL Vanilkovej pasty. Po krátkom ogrilovaní iba do zmäknutia, zasypeme jablká karamelovým trstinovým cukrom a necháme v rúre než skaramelizujú. Na povrch vychladnutých muffinov nanesieme ogrilované jablká.

Tip:

- Jablká môžeme pred grilovaním mierne pokvapať brandy.

Prísady::

Na cesto:

200 ml mlieko
1 ks banán väčší
250 g múka špaldová
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva s
vinným kameňom Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Prírodné kakao Dr.
Oetker
5 PL olej
50 ml javorový sirup
50 g lieskovo-orieškový krém
(nátierka) alebo kyslejšie džem napr.
z ríbezlí alebo višni

Na obloženie:

3 ks jablká (olúpané a nakrájané na
tenké plátky)
50 g maslo
3 balíčky Trstinový cukor karamelový
Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
50 ml citrónová šťava
soľ

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér
forma na muffiny (12 kusov)
papierové košíčky na muffiny