

Omena-murumuffinit

Helpot omenamuffinit päällystetään muruseoksella.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Muffinitaikina:

noin 400 g omenaa
4 dl vehnä jauhoja
2,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
125 g pehmeää voita tai margariinia
1,25 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 kpl kananmunaa
1,25 dl maitoa

Murutaikina:

1,5 dl vehnä jauhoja
0,75 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
75 g pehmeää voita tai margariinia
0,5 tl kanelia

- 1** Kuori ja leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi. Laita paperiset muffinivuoat muffinipeltiin tai uunipellille. Kuumenna uuni 180 ° C asteeseen (kiertoilma 160 ° C).
- 2** Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Lisää muut aineet omenakuutioita lukuun ottamatta. Sekoita sähkövatkaimen pienellä nopeudella lyhyesti sekaisin ja sitten korkeimmalla nopeudella 2 minuuttia. Lisää omenakuutiot ja sekoita tasaiseksi. Jaa taikina muffinivuoikiin.
- 3** Lisää kaikki murutaikinan ainekset kulhoon ja sekoita sähkövatkaimen pienellä nopeudella murumaiseksi seokseksi. Levitä muruseos muffinien päälle. Paista uunin keskitasolla noin 35 minuuttia.
- 4** Poista muffinit muffinipelistä ja anna jäähtyä paperisissa muffinivuoissa ritilän päällä.