

Tahmaiset toffeeduffinit

Näissä toffeetäytteisissä duffineissa yhdistyvät muffineiden ulkomuoto ja donitsien sokerikuorrutus.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

● up to 70 Min.



Ainekset::

Muffinit:

2 dl kivettömiä taateleita
hienonnettuna
115 g pehmeää voita
1 dl ruokosokeria
1 kpl kananmuna vatkattuna
1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
5,25 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
2,25 dl maitoa
Dr. Oetker Toffeekastiketta
12 kpl Dr. Oetker Muffinivuokia

Kuorrutus:

1,75 dl sokeria
115 g voita sulatettuna

- 1** Kuumenna uuni 190C (kiertoilma 170C). Voitele kevyesti 12 muffinivuokaa. Laita taatelit ja 1,5 dl vettä kattilaan. Kiehauta, peitä kannella ja anna hautua hiljalleen noin 5 minuuttia, kunnes taatelit ovat pehmeitä. Ota kattila pois liedeltä ja vatkaa taatelit tasaiseksi seokseksi. Anna jäähtyä.
- 2** Vatkaa voi ja sokeri kulhossa vaaleaksi ja kermaiseksi vaahdoksi. Sekoita kylmä taateliseos ja vatkaa muna ja vanilja-aromi sekaan. Siivilöi jauhot ja leivin jauhe taikinaan ja sekoita. Lisää vähitellen maito sekaan, jotta seoksesta tulee tasainen ja paksu taikina.
- 3** Jaa seos muffinivuokiin. Täytä vuoat melko täyteen ja tasoita pinta. Paista uunissa 25-30 minuuttia, kunnes muffinit ovat kohonneet ja ovat kypsiä tikulla kokeiltaessa. Jäähdytä 5 minuuttia vuoissa ja laita ritilälle. Laita toffeekastiketta pursotuspussiin, jonka päässä on täytetyllä. Työnnä tyllän pää varovasti paistetun munkin sisään ja pursota täytettä sisään.
- 4** Koristele muffinit kun ne ovat vielä lämpimiä. Laita sokeria lautaselle. Sivele muffinin päälle sulatettua voita ja pyöritä sitten sokerilautasella. Laita takaisin ritilälle. Duffinit ovat valmiita tarjottavaksi tai voit jäähdyttää ne kokonaan.



Dr. Oetker Suomi Oy



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh.
+358 9 6818830