

Višňové muffins

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

125 g změkklého másla nebo Hery

100 g moučkového cukru

150 g polohrubé mouky

1 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

1 špetka soli

3 vejce

48 ks vypeckovaných višní

Na ozdobu:

3 PL višňové marmelády (nebo ev. jahodové)

12 celých višní na ozdobu

Postup

1. Máslo utřeme s cukrem, vanilinovým cukrem a solí a postupně přidáme vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem, prosijeme na utřené máslo a zapracujeme vařečkou. 2. Do vymazané a moukou vysypané formy na muffins dáme do každé trochu těsta, pak 4 vypeckované višně a nakonec rozdělíme zbytek těsta, které dáme na višně. Dáme péct: Horní a spodní ohřev: cca 200 °C (předehřát) Horký vzduch: cca 180 °C (předehřát) Plyn: stup. 3-4 (předehřát) Doba pečení: cca 30 min 3. Po upečení necháme muffins vychladnout. Muffiny přendáme na talíř. Marmeládu rozežřejeme a na každou muffins dáme doprostřed 1 ČL rozežřáté marmelády a posadíme do ní 1 celou višni.

Poznámka

Pokud nemáte formu na muffiny, použijeme zdvojené papírové formičky na muffiny a pečeme na plechu. Zdvojením se papírové formičky zpevní a muffiny drží tvar.