

Punčové muffiny

Category: Bábovky, muffiny, cupcaky, samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

PUNČOVÉ MUFFINY

Přísady (na cca 12 muffinů):

280 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku

120 g cukru krupice

2 vejce

6 g kypřicího prášku do pečiva

100 g másla (rozpuštěného)

120 g jahodové dětské přesnídávky

125 ml plnotučného mléka

1 KL punčového aroma

rybízová/malinová marmeláda

červené potravinářské barvivo

Punčová poleva Dr. Oetker

punčový rozvar

Postup:

V jedné míse smícháme mouku s práškem do pečiva, v druhé míse metličkou prošleháme vejce, cukr, rozpuštěné máslo, přesnídávku a mléko. Nakonec vmícháme (rychle) mouku.

Do papírových košíčků dáme 2 PL těsta, zbytek pak obarvíme červenou potravinářskou barvou. Na světlé těsto dáme lžičku rybízové marmelády a obarvené těsto.

Pečeme na 180° C cca 20 minut.

Mezitím si připravíme punčový rozvar:

100 ml vody

150 g cukru krupice

50 ml rumu

2 KL punčového aroma

1/4 KL kyseliny citrónové

červená potravinářská barva

Vodu s cukrem svaříme, necháme chvílku vychladnout, pak přidáme zbývající suroviny a necháme zcela vychladnout. Upečené muffiny jsem trochu seřízla, aby se punčový rozvar lépe vsákl. Pak jsem je potřela malinovou marmeládou (bez zrníček) a punčovou polevou.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.