

Stájer muffin



Utóétel

Receptforma



45 Percek

Elkészítés

20 Percek



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 6 személyre

240 g liszt
2 teáskanál szódabikarbóna
½ teáskanál só
90 g cukor
50 ml stájer tökmagolaj g.g.
1 tojás
1/8 l tej
1 - 3 evőkanál apróra vágott stájer tökmag

Elkészítés

Keverjük össze a lisztet, cukrot, sót és sütőport egy keverőedénybe. A tojást habverővel verjük fel, keverje össze a tejet és az olajat a tojással.

A lisztkeverékhez közepén egy kis medret készítsünk, és öntsük bele a folyékony hozzávalókat. Mindent össze kell keverni a tésztakanállal, amíg egyenletes tömeg nem keletkezik, nehezen szakad le a kanálról. Ízlés szerintíteni, keverjünk 2 evőkanál apróra vágott tökmagot bele.

Töltsük a tésztát a muffin-formába (töltsük ki csak a 2/3-ra a lyukakat), felszórjuk apróra vágott tökmaggal és 180 ° C-on süssük(felső és alsó hő) körülbelül 20 percig.

Tipp: Epres gyümölcs is keverhető a vágott tökmaggal. A gyermekek születésnapjára színes cukor- vagy csokoládé-hab díszítései is alkalmasak.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch