

REPRO



Kiirelt valmistatavad muffinid sobivad igale peolauale.

Muffinitainast saab maitsestada mitmel moel, samuti täita kas soolase seguga, magusate marjade või martsipaniga ning kaunistada heleda või tumeda vööbaga ja katta värviliste suhkrugraanulitega.

Täidetud tuunikalamuffinid

Tainas

- 2 dl hapukoort
- 1 muna
- 3 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- ¾ dl sulatatud võid või vedelat margariini
- 2 sl peenestatud tilli

Täidis

- 200 g tuunikala õlis
- 1 dl maitsestatamata toorjuustu
- ½ dl paksu hapukoort
- 2 sl peenestatud tilli

Kloppige muna ja hapukoor, maitsestage soolaga. Segage küpsetuspulber jahu sisse ning lisage vähehaaval vaheldumisi vedela rasvainega koore-munasegusse. Siis puistake tainasse peenestatud tilli, täitke muffinivormid ning küpsetage 200° juures 20–25 minutit.

Seni kui muffinid on ahjus, segage toorjuust, hapukoor, tuunikala ja tilli. Veidi jahtunud muffinidel lõigake “kaas” maha, täitke seguga ning katke äralõigatud osaga. Kaunistuseks võib kasutada krevetite ja peenestamata tillioksakest.

Singi-juustumuffinid

- 2 dl hapukoort
- 3 muna
- 100 g sulatatud võid või vedelat margariini
- 5 dl jahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 100 g riivitud teravamaitsest juustu
- 100 g hakitud sinki
- 1 sibul
- 2 dl hakitud petersellilehti
- 1 sl õli

Mitut sorti muffineid

Hakkige sibul peeneks, praadige õlis klaasjaks, lisage sink ja kuumutage segades korralikult läbi.

Kloppige munad lahti koos hapukooriga, lisage vähehaaval küpsetuspulbriga segatud jahu vaheldumisi vedela rasvainega, sibula, singi ja juustuga. Lõpuks segage tainasse petersell. Küpsetage 200° juures 20 minutit.

Martsipanimuffinid

- 100 g martsipanimassi
- 3 dl jahu
- 2 muna
- 1 ½ dl suhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 dl vedelat margariini
- 2 sl sidrunimahla
- ½ sidruni riivitud koort
- 1 tl vanillisuhkrut
- ¼ tl soola

Vahustage munad ja suhkur, lisage vanillisuhkur, sool ja küpsetuspulbriga segatud jahu vaheldumisi vedela margariini või jahtunud sulavõiga.

Maitsestage sidrunikoore ja -mahlaga. Täitke vormid poole kõrguseni, keskele asetage tükike martsipani. Küpsetage 225° juures umbes 15 minutit.

Pohlamuffinid karamellikastmes

Tainas

- 200 g pohladega maitsestatud jogurtit
- 2 muna
- 3 dl jahu
- 1 dl peenestatud kiirkaerahelbeid
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl söögisoodat
- 1 ½ dl suhkrut
- ½ dl vedelat margariini või sulatatud võid
- 1 dl pohlapüreed
- ½ dl terveid marju

Kaste

- 2 dl kohvikoor
- ½ dl heledat siirupit
- ½ dl pruuni suhkrut
- 50 g võid

Vahustage munad suhkruga. Segage jahu kaerahelveste, sooda ja küpsetuspulbriga. Lisage munavahule kuivained, jogurt ja vedel rasvaine ning marjapüree. Üht-



laselt läbi segatud tainaga täitke vormid poole kõrguseni, küpsetage 200° juures 15–18 minutit.

Karamellikaste valmistage väikeses keedunõus, kuumutades tasasel tulel 15–20 minutit.

Mustikamuffinid

- 200 ml piima või kohvikoor
- 150 g vanillimaitsest kohupiimapastat
- ¾ kl suhkrut
- 2 muna
- 2 kl jahu
- 2 sl õli
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ca 250 g külmutatud mustikaid
- 1 sl tuhksuhkrut

Vahustage munad suhkruga, lisage kohupiim, piim, õli ja vähehaaval küpsetuspulbriga segatud jahu, siis mustikad. Küpsetage 180° juures umbes 20 minutit. Valmis muffinitele raputage tuhksuhkrut.

KADRIN LINNA