

Ayvalı Muffinler

12 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Ayva krokanı:

1 adet ayva (orta boy)
1,5 çay bardağı toz şeker

Hamur:

125 g yumuşak margarin veya tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
3 yumurta sarısı
2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
0,5 çay bardağı süt
3 yumurta akı

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

Ayvayı minik küpler şeklinde doğrayın. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Ayvalı krokan:

Toz şekeri geniş bir kaba alın, kısık ateşte karıştırılmadan eriyinceye kadar bekletin. Bal rengi olduğunda ayvaları ilave edin, hızlıca karıştırıp ocaktan alın, pişirme kağıdı üzerine boşaltıp yayın. Soğutup ayva küplerini birbirinden ayırın.



3 Hamurun hazırlanışı:

Margarini mikser ile 5 dakika çırpın, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek çırpın. Ayrı bir kap içerisinde un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin, daha sonra karışıma ilave edin. Sütü de ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Ayrı bir karıştırma kabında yumurta aklarını temiz mikser uçları ile kar haline gelinceye kadar çırpın ve tahta kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. Ayva küplerin yarısını ekleyip karıştırın, hamuru muffin kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın. Üzerlerine kalan ayvaları sıralayın, fırın tepsisine alın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

