

Üzümlü Fındıklı Muffin

Yaklaşık 12 adet



çok pratik

— yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 100 g yumuşak margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta (orta boy)
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 0,5 su bardağı fındık kırığı
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Margarin ve toz şekeri mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Portakal suyu, un ve hamur kabartma tozunu ilave edin, 1-2 dakika daha çırpın. Fındık kırığı ve kuru üzümleri ekleyin, kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayıp her birine 1,5 yemek kaşığı hamur koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.