Cynamonowe muffinki ze śliwkami i budyniem śmietankowym

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **trudny**

Puszyste muffinki z nutą cynamonu i pomarańczy, wypełnione aromatycznym nadzieniem śliwkowym i kremowym budyniem śmietankowym Gellwe. Całość dopełnia chrupiąca posypka z migdałów i okruszków ciasta. Idealna propozycja na jesienny deser do kawy lub herbaty.

Porcja: 9 muffinek

Składniki

Muffinki:

- Mąka orkiszowa typ 650 – 220 g
- Jajka – 2 szt.
- Cukier – 100 g
- Mleko – 120 ml
- Olej – 80 ml
- Proszek do pieczenia Gellwe – 1,5 łyżeczki
- Cynamon – 1,5 łyżeczki
- Suszona, mielona skórka pomarańczowa – 1/2 łyżeczki (lub skórka otarta z 1/2 pomarańczy)
- Sól – szczypta

Nadzienie śliwkowe:

- Śliwki bez pestek – 250 g
- Cukier – 1 łyżka
- Woda – 2–3 łyżki

Sposób przygotowania

1. W misce wymieszaj rózgą jajka, cukier i szczyptę soli. Dodaj mleko oraz olej, a następnie mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i skórkę pomarańczową. Krótko wymieszaj, tylko do połączenia składników.

2. Formę do muffinek wyłóż 9 papierowymi papilotkami. Napełnij je ciastem do około 2/3 wysokości. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C (góra–dół) przez 20–23 minuty, do suchego patyczka. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.

3. Śliwki pokrój na małe kawałki i przełóż do rondelka. Dodaj cukier oraz wodę. Duś na małym ogniu przez około 10 minut, aż owoce zmiękną, a nadzienie zgęstnieje. Odstaw do wystudzenia.

4. Budyń śmietankowy Gellwe przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, używając 300 ml mleka i 2 łyżek cukru. Gotowy budyń przykryj folią spożywczą tak, aby dotykała jego powierzchni. Odstaw do całkowitego wystudzenia.

Budyń śmietankowy:

- Budyń śmietankowy Gellwe – 1 opakowanie
- Mleko – 300 ml
- Cukier – 2 łyżki

Dekoracja:

- Okruszki wydrążonego ciasta
- Prażone płatki migdałów – do posypania

5. W wystudzonych muffinkach wydrąż otwory za pomocą metalowego wykrawacza, pozostawiając warstwę ciasta na dnie i przy brzegach. Do każdego otworu nałóż porcję nadzienia śliwkowego, a następnie wyciśnij na wierzch budyń śmietankowy.

6. Wydrążone fragmenty ciasta pokrusz i wymieszaj z uprażonymi płatkami migdałów. Gotową posypką udekoruj muffinki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Cynamonowe muffinki ze śliwkami i budyniem śmietankowym

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g