

# Mafini v obliki čebeljega pika

Mehki mafini iz kvašenega testa v obliki čebeljega pika, polnjeni s pudingovo kremo

12 kosov



Medium

up to 60 Min.



## Sestavine:

### Za model za mafine (12 kosov):

maščobe

### Kvašeno testo:

50 ml mleka

100 g masla ali margarine

250 g pšenične moke

1 zavitek Dr. Oetker Kvasa

50 g sladkorja

1 zavitek Dr. Oetker Vanilin  
sladkorja

2 jajc (velikost M)

### Obloga:

25 g masla

25 g sladkorja

1 žlica medu

50 g sladke smetane za stepanje

70 g Dr. Oetker Mandljev

nastrganih v lističe

### Nadev:

1 zavitek Dr. Oetker Galette  
vanilija

100 ml mleka

200 g sladke smetane za  
stepanje

## 1 Predpriprava:

Segrejte mleko in v njem raztopite maslo ali margarino.

## 2 Kvašeno testo:

V mešalni posodi zmešajte moko s kvasom. Dodajte preostale sestavine, mešanico mleka in masla/margarine ter z mešalnikom (metlici za gnetenje) vse skupaj mešajte najprej na najnižji in nato na najvišji stopnji približno 5 minut, da nastane gladko testo. Pokrito testo pustite vzhajati na toplem, dokler se vidno ne poveča. V vmesnem času namastite model za mafine. Pečico predhodno segrejte.

**Električna pečica 200 °C**

**Pečica na vroči zrak 180 °C**

## 3 Obloga:

V posodi med mešanjem zavrite vse sestavine. Maso med nenehnim mešanjem kuhajte 2 minuti, nato pa jo postavite na stran.



© Dr. Oetker d.o.o. · J. Lončara 9a · 10090 Zagreb · [www.oetker.si](http://www.oetker.si)

E-Mail: [service@oetker.si](mailto:service@oetker.si)

- 
- 4 Vzhajano testo z dvema žlicama porazdelite po modelu za mafine. Testo rahlo pritisnite, večkrat prebodite z vilicami ter po njem enakomerno porazdelite oblogo z mandlji. Model položite na rešetko v pečici.

Z ostrim nožem previdno razrahljajte rob pečenih mafinov ter pritrdite odpadle mandlje.  
Mafine odstranite iz modela in pustite, da se na kuhinjski rešetki ohladijo.

**Položaj pečice spodnja rešetka**

**Čas peke: 15 Minute**

- 5 Mafine vodoravno prerežite ter spodnje polovice položite na pladenj ali večji krožnik.

6 **Nadev:**

Kremast puding pripravite po navodilih na embalaži, **a z 100 ml mleka in 200 g smetane.** Krema z žlico porazdelite po spodnjih polovicah. Nanjo položite zgornje polovice ter mafine do serviranja postavite v hladilnik.

