

Mafini v obliki čebeljega pika

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

12 kosov



Potrebno malo iskustva

● 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 moko
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 nstrganih 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.



-
- 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**. Kremo z žlico porazdelite po spodnjih polovicah. Nanjo položite zgornje polovice ter mafine do serviranja postavite v hladilnik.

