Rezept

Christstollen-Muffins

Ein Rezept von Christstollen-Muffins, am 28.04.2024

Zutaten

2 EL	Rosinen
50 g	Zitronat
50 g	geschälte Mandeln
250 g	Mehl
1 Msp.	gemahlener Kardamom
1/3 TL	Zimtpulver
1 Pck.	Vanillezucker
250 g	Magerquark
12	Papierförmchen oder ⊠Butter fürs Blech
70 ml	Rum (ersatzweise Apfelsaft)
50 g	Orangeat
125 g	Butter
2 TL	Backpulver
2 Msp.	Nelkenpulver
2	Eier
80 g	Zucker
2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Rum in einem Topf kurz aufkochen, dann zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 1 Std. ziehen lassen. Inzwischen Zitronat und Orangeat möglichst fein hacken. Mandeln möglichst nicht zu fein mahlen (z. B. im Blitzhacker).

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. 100 g Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Mandeln und Gewürze mischen. Eier, Vanillezucker, Zucker, zerlassene Butter und Quark mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann Rum samt Rosinen, Zitronat und Orangeat unter rühren. Zuletzt die Mehlmischung zügig mit einem Löffel unterrühren - der Teig soll eher trocken und zäh sein.

3. Den Teig in die Förmchen geben, leicht an- und glatt drücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen.

4. Inzwischen die übrige Butter zerlassen und die Muffins noch warm damit bestreichen. Den Puderzucker darüberstäuben und einziehen lassen, eventuell ein zweites Mal mit dem Zucker bestäuben. Dann die Muffins vollständig abkühlen lassen und nochmals mit Puderzucker bestäuben.