

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



**Christstollen-
Muffins**



Zutaten

Christstollen-Muffins

200 g Butter (weich)
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier
300 g Quark (Magerstufe)
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Muskat
1 Prise Zimt

1 Prise Ingwer (gemahlen)
60 g Pistazien
30 g Zitronat
30 g Orangeat
50 g Cranberries

Dekoration

50 g Butter (flüssig)
50 g Puderzucker



12 große / 24 kleine



20 Min.



45 Min. (groß) oder 30 Min. (klein) 170° C Ober-/Unterhitze

Kaum eine Spezialität ist so eng mit der Adventszeit verbunden wie der Christstollen. Wir haben den Klassiker neu interpretiert und in eine neue Form gebracht. Herausgekommen sind saftige Christstollen-Muffins, mit denen Sie garantiert für Abwechslung beim nächsten Advents-Kaffeekränzchen sorgen. Guten Appetit!

1 Vorbereitung

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Teig

Die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 2–3 Minuten cremig rühren. Jedes Ei einzeln etwa 30 Sekunden unterrühren. Den Quark einrühren. Mehl, Backpulver, Muskat, Zimt und Ingwer verrühren. Die Pistazien, das Zitronat, Orangeat und die Cranberries fein hacken und nun mit allen anderen Zutaten verrühren.

Bei großen Jumbo-Muffins nun mit einem großen Eisportionierer 2 Portionen in die Muffins-Förmchen einfüllen – bei normalen Muffins jeweils nur eine Portion. So entstehen 12 große oder 24 normale Muffins.

Die großen Muffins im vorgeheizten Ofen für 40–45 Minuten, die normalen für 25–30 Minuten backen.

3 Dekoration

Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und direkt mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

