

# Stollen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN BRANDTEIG*

---

125	ml	Wasser
25	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Zucker 2-3Eier (Größe M)

## *FÜR DEN RÜHRTEIG*

---

75	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz, 1l Ei (Größe M)
1	Messersp.	Gemahlener Zimt
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Gemahlener Kardamom
1	Messersp.	Muskatblüte (Macis)
200	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Backpulver
125	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Feingewürfeltes Zitronat (Sukkade)
50	Gramm	Abgezogene, gehackte Mandeln
		Zum Bestreichen: 50 g Butter
		Zum Bestäuben: 2 EL Puderzucker

### Anleitung:

Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem Kloß rühren. Unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben.

Nach und nach Zucker und Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.

Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker/Vanillin-Zucker und Salz dazugeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

E i unterrühren und Gewürze unterrühren Mehl mit Backpulver mischen portionsweise auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt Rosinen, feingehacktes Zitronat und Mandeln unterrühren.

Brandteig und Rührteig mit Handrührgerät mit Knethaken miteinander verrühren Den Teig in 12 Muffinförmchen (gefettet) geben. (Muffinblech auf dem Rost in den Backofen schieben).

Ober-/Unterhitze; etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit; etwa 25 Minuten.

Die Muffins nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, dann aus dem Muffinblech lösen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben, erkalten lassen.

Diese Muffins habe ich schon öfters gebacken und sind sehr lecker.

## **Stollen - Muffins**

(Fortsetzung)