

STOLLEN-MUFFINS

ZUTATEN

250 g b*Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
50 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Tütchen Zitronenabrieb
1 TL Lebkuchengewürz (oder ähnliches)
50 g b*Haselnusskerne oder Mandeln,
gemahlen
100 g b*gehackte Mandeln
100 g b*Cranberries
200 g Quark
8 EL neutrales Öl
8 EL Sahne
2 EL Butter und etwas Puderzucker

... SO GEHT'S

1. Vermenge alle Zutaten in einer Schüssel.
2. Verknete alles zu einem klebrigen gleichmäßigen Teig.
3. Forme den Teig mit feuchten Händen zu 12 gleichen Kugeln
4. In Muffin-Förmchen geben.
5. Bei 150 Grad Umluft für ca. 30 Minuten backen.



Optional können die Stollen-Muffins anschließend noch warm mit zerlassener Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt werden.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT