CHRISTSTOLLEN-MUFFINS

Ein Klassiker – neu interpretiert. Das sind diese kleinen Christstollen-Muffins. Entweder als Jumbo in großen Muffinförmchen gebacken, oder in ganz normalen Muffin-Papierförmchen zum Verschenken. Als Weihnachtsgeschenk oder auch zum Adventskränzchen ein wirklich tolles Gebäck.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
20 Minuten	**45 Minuten**	**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

STOLLENMUFFINS

Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren. Jedes Ei einzeln für etwa 30 Sekunden unterrühren. Quark einrühren. Mehl, Backpulver, Muskat, Zimt und Ingwer verrühren. Die Pistazien, das Zitronat, Orangeat und Cranberries hacken und nun alle Zutaten verrühren. Bei großen Jumbo-Muffins nun mit einem großen Eisportionierer 2 Portionen einfüllen - bei normalen Muffins jeweils einen Portionierer. 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. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Direkt mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

STOLLENMUFFINS:

- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **3** Eier
- [ ] **300 g** Quark (Magerstufe)
- [ ] **350 g** Mehl
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **1 Pr.** Muskatnuss
- [ ] **1 Pr.** Zimt
- [ ] **1 Pr.** Ingwer (gemahlen)
- [ ] **60 g** Pistazien
- [ ] **30 g** Zitronat
- [ ] **30 g** Orangeat
- [ ] **50 g** Cranberries

DEKORATION:

- [ ] **50 g** Butter (flüssig)
- [ ] **50 g** Puderzucker