Schnelle Stollen-Muffins

Die schnellen Stollen-Muffins sind, wie der Name schon verrät Muffins, die wie Stollen schmecken. Perfekt für eine Kaffee-Jause zur kalten Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

8 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

90 g	Butter (weich)
75 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei (Größe L)
2 Tr.	Backaroma (Zitrone)
3 Tr.	Backaroma (Bitter-Mandel)
125 g	Topfen
1 Messerspitze	Muskat
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
70 g	Korinthen
50 g	gemahlene Mandeln
50 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Zitronat
1 EL	Orangeat

Für die Dekoration

Nach Belieben	Butter (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die schnellen **Stollen-Muffins** die Butter, das Ei, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

2. Dann den Topfen, das Zitronen-Backaroma und das Bitter-Mandel-Backaroma unterrühren.

3. Nun das Mehl (gesiebt), das Backpulver, den Muskat, die Haselnüsse und die Mandeln hinzufügen, und kurz miteinander verrühren.

4. Danach die Korinthen, das Zitronat und das Orangeat unter den Teig kneten. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180° Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffin-Blech setzen. Die Muffins sollten jetzt ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

6. Derweil die Butter zum Bestreichen schmelzen.

7. Nach Ablauf der Backzeit die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen, nur kurz abkühlen lassen, dann gründlich mit Butter bestreichen und dick mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Muffins lassen sich auch mit anderen Früchten oder Nüssen bestücken. Dabei sind der Fantasie

keine Grenzen gesetzt.