

Mini -Stollen



Zutaten

1. Cranberrys, Zitronat und Mandeln in der Nixe mit Orangensaft mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker zusammen mit der Butter, Ei und Quark in die große Nixe geben und mit dem Handrührgerät alles gut verrühren bis es ein gleichmäßiger Teig ist.
3. Anschließend die Früchte hinzufügen und nochmals alles gut durchkneten.
4. Den Backofen auf **180 °C** vorheizen .
5. Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in die Muffinform setzen. Die Muffins bei **180 °C Ober- /Unterhitze ca. 18. Min.** backen
6. Die Butter schmelzen und nach dem Backen, die noch heißen Muffins damit bestreichen und in Zucker drücken .
7. Dann komplett auskühlen lassen.

50 g Cranberrys oder Rosinen

50 g Zitronat

3 EL gehackte Mandeln

4 EL Orangensaft oder Rum

Teig :

250 g Dinkelmehl 630

50 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter

1 Ei

125 g Magerquark

Topping:

20 g Butter

30 g Zucker



Benötigtes Material

Muffinform Deluxe ®