



Christstollen XXL Muffins

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	3 St.
Speisequark, Magerstufe	300 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	3 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Zimt	
Ingwerpulver	
Pistazien	60 g
Zitronat	30 g
Orangeat	30 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine, Papierförmchen hoch, Muffinblech tief

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege ein tiefes Muffinblech mit hohen Papierförmchen.

2. Zubereitung

Verrühre 200 g weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig. Rühre jedes Ei einzeln für etwa 30 Sekunden unter. Gib den Quark dazu und rühre ihn mit dem Mehl, Backpulver, Muskat, Zimt und Ingwer ein. Hacke die Pistazien, das Zitronat, Orangeat und die Cranberries und hebe sie unter den Teig.

Fülle den Teig mit einem XL Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für 40-45 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und bestreiche sie direkt mit 50 g geschmolzener Butter und streue den Puderzucker darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Tipp: Du kannst aus diesem Rezept 12 XXL Muffins oder auch 24 normale Muffins backen. Die normalen Muffins brauchen nur etwa 25-30 Minuten im Ofen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	186 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g