

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 24.11.2023

Christstollen-Muffins

Für 24 Stücke

Zutaten:

Für die Füllung:

50 g Orangeat (alternativ Abrieb einer halben Bio-Orange oder getrocknete Aprikosen, kleingehackt)
200 g Sultaninen
50 g Rum (alternativ Fruchtsaft)

Für den Hefe-Vorteig:

180 g Weizenmehl (Type 550)
120 g Milch
30 g frische Hefe

Für den Hefe-Hauptteig:

300 g Weizenmehl (Type 550)
60 g Milch
35 g Zucker
190 g Butter, zimmerwarm
5 g Salz
2 TL Vanillezucker
3 Prisen Kardamom, gemahlen
etwas Muskatnuss, gemahlen
60 g blanchierte Mandeln, gehackt

Außerdem:

2 Muffin-Backformen für 12 Muffins
24 Muffinsförmchen aus Papier
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Für die Füllung am Vortag Orangeat und die Rosinen in eine Schüssel geben, mit dem Rum übergießen, mit einem Esslöffel gut mischen. Abgedeckt 24 Std. ziehen lassen.

Tipp: Durch das Quellen der Trockenfrüchte ziehen die Früchte Feuchtigkeit und geben diese während des Backvorgangs an den Teig ab. Verzichtet man auf das Quellen, ziehen sich die Früchte aus dem Teig die Feuchtigkeit und so wird das Gebäck trockener.

2. Für den Hefevorteig Mehl, Milch und Hefe in die Küchenmaschine mit Knethaken geben und gut verkneten. Vorteig für ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

3. Für den Hauptteig Mehl, Milch, Zucker, zimmerwarme Butter, Salz, Vanillezucker, Kardamom und Muskatnuss zum Vorteig geben und alles ca. 10 Minuten mit dem Knethaken gut durchkneten.

4. In der Zwischenzeit die Papier-Muffinsförmchen in die Muffin-Backformen einsetzen.

5. Die eingeweichten Früchte mit dem Rum und die Mandeln zum Hefeteig geben und noch einmal kurz unterkneten.



6. Hefeteig in 24 Stücke à ca. 50 bis 55 g teilen. Teiglinge in die vorbereiteten Papierförmchen in den Muffin-Backformen setzen und ca. 1 Std abgedeckt gehen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Christstollen-Muffins ca. 20-25 Min. backen.

8. Christstollen-Muffins auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäuben.