

STOLLEN-MUFFINS

Backmischung im Glas



GESCHENK
IDEE

Zutaten

- ☐ 250 g bioladen*Weizenmehl
- ☐ 1 Pck. Backpulver
- ☐ 50 g brauner Zucker
- ☐ 1 Pck. Vanillezucker
- ☐ ½ Tütchen Zitronenabrieb (nicht frisch!)
- ☐ 1 TL Lebkuchengewürz o.ä.
- ☐ 50 g bioladen*gemahlene Haselnüsse
- ☐ 100 g bioladen*gehackte Mandeln
- ☐ 100 g bioladen*Cranberries, getr.
- ☐ 100 g Orangeat (optional)
- ☐ 2 schöne Gläser mit Verschluss

Für die Zubereitung (2 Gläser)

- ☐ 200 g bioladen*Quark
- ☐ 8 EL bioladen Öl, neutral
- ☐ 8 EL bioladen*Sahne
- ☐ Puderzucker + 2 EL Butter (optional)

Zubereitung

Anleitung Backmischung

1. Schichte jeweils die Hälfte der Zutaten der Reihe nach, wie aufgeführt, in ein Glas.
2. Nutze hierfür am besten einen Löffel und Schichte die Zutaten immer vom Rand aus, damit sie gut zu sehen sind.
3. Solltet ihr am Ende noch etwas Luft im Glas haben, füllt den Platz mit Cranberries, Orangeat oder gehackten Mandeln auf.
4. Schreibe die folgende Backanleitung auf ein Kärtchen und lege es der Backmischung bei.

Backanleitung (je Glas):

1. Vermenge alle Zutaten aus dem Glas in einer Schüssel. Gebe 100 g Quark, 4 EL neutrales Öl und 4 EL Sahne hinzu und verknete alles zu einem klebrigen gleichmäßigen Teig.
2. Forme den Teig mit feuchten Händen zu 6 gleichen Kugeln und backe diese in Muffin Förmchen bei 150 Grad Umluft für ca. 30 Minuten.
3. Optional können die Stollen-Muffins anschließend noch warm mit zerlassener Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt werden. Lass sie dir schmecken!

P.S.: Unsere bioladen*Fond-Gläser eignen sich hervorragend für diese Geschenkidee. ;)



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte