



# STOLLEN-MUFFINS

## ZUTATEN:

24 Muffins

### Früchte

Sultaninen	375 g
Citronat	100 g
Orangeat	100 g
Mandeln, gehackt	100 g
Wasser	140 g
71104 Rum Europa	5 g

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	230 g
46022 Backfüll Variant	580 g
Butter	160 g
Dinkelmehl	160 g
Wasser	450 g
74204 Bittermandel Europa	5 g

17925 Christstollen-Gewürz Aroma	6 g
70504 Butter	5 g

97001 Muffinkapseln im Tray	1 St.
-----------------------------	-------

### Dekor

Butter	100 g
Dekorzucker	25 g
19430 Dekor Rentier Rudolph	24 St.

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 28 Min.

Sultaninen, Citronat, Orangeat, Mandeln, Wasser und Rum Europa mischen und über Nacht ziehen lassen.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren, eingeweichte Trockenfrüchtemischung unterziehen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Masse gleichmäßig in Muffinkapseln im Tray einfüllen und abbacken. Butter auflösen, heiße Muffins buttern und mit Dekorzucker absieben, ausgarnieren.

*Als Dresdner liegt mir der Stollen besonders am Herzen. Mit der Interpretation als Muffin kann ich meinen Kunden eine rationelle Alternative mit guter Frischhaltung anbieten.*

*Andreas Jung, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*

