

Advents-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Vorbereiten:

30 g Zitronat, gehackt
30 g Orangeat, gehackt
80 g Rosinen
3 EL Rum

Teig:

240 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Magerquark
150 g Zucker
1 Ei
60 ml Milch
60 ml Rapsöl
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 TL Lebkuchengewürz
40 g Mandeln, geschält, gehackt

Garnitur:

40 g Butter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Muffinpapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zitronat, Orangeat, Rosinen und Rum zusammen in ein gut verschliessbares Glas geben und **mindesten 3 Stunden** ziehen lassen.

2 Teig:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Magerquark, Zucker, Ei, Milch, Rapsöl, Bourbon Vanille-Zucker, Finesse Natürliches Orangenschalen Aroma, Salz und Lebkuchengewürz der Reihe nach zugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Mandeln zusammen mit den eingelegten Früchten unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich grosse Stücke teilen. Die Teigstücke in die vorbereitete Muffinform geben.



In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

③ Garnitur:

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und die noch warmen Muffins damit bestreichen und auskühlen lassen. Zum Schluss die Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante können die Früchte in etwas Schwarztee oder Wasser eingelegt werden.

