

Blankeneeses Stollenmuffins

Fuer den Brandteig;

125	ml	Wasser
25	g	Butter oder Margarine
1	El	Zucker
75	g	Weizenmehl
2-3	Stueck	Eier

Fuer den Ruehrteig;

50	g	Zitronat
75	g	weiche Butter oder Margarine
50	g	Zucker
1	Pck.	Vanillin-Zucker
1	prise	Salz
je 1	Msp.	Zimt, Nelken, Muskatbluete und Kardamom (alles gemahlen)
1	Stueck	Ei
200	g	Weizenmehl
2	gestr. Tl	Backpulver
100	g	Rosinen
50	g	abgezogene, gehackte Mandeln

Zum Bestreichen u. Bestaeuben:

50	g	Butter
2	El	Puderzucker

Fuer den Brandteig

Wasser mit Butter oder Margarine und Zucker

in einem kleinen Topf aufkochen,

Topf von der Kochstelle nehmen.

mehl sieben und auf einmal in die heisse Fluessigkeit geben.

Alles zu einem glatten Teigkloss verruehren,

dann etwa 1 Min. unter staendigem Ruehren erhitzen

und in eine Ruehrschuessel geben.

2 Eier nacheinander mit handruehrgeraet (Knethaken)

auf hoechster Stufe unter den Teig arbeiten,

bis er stark glaenzt und in langen Sptzen an einem Loeffel haengen bleibt.

Fuer den Ruehrteig

Zitronat fein hacken. Weiche Butter oder Margarine

in eiener Ruehrschuessel mit dem Handruehrgeraet (Ruehrbesen)

geschmeidig ruehren.

Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und die Gewuerze

unter Ruehren hinzufuegen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Das Ei etwa 1/2 Min. auf hoechster Stufe unterruehren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben

und in 2 portionen auf mittlerer Stufe unterruehren.

Zuletzt Rosinen, Zitronat und Mandeln kurz unterruehren.

Brandteig und Rührteig
mit dem Handrührgeraet (Knethaken) miteinander verkneten.
Den Teig gleichmaessig in eine Muffinform
oder Papierbackfoermchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200C = 392F ca. 25 min. backen.

Die Muffins nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen,
dann aus der Form loesen.

Butter zerlassen,
die noch warmen Muffins damit bestreichen,
mit Puderzucker bestaeuben
und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.