



Becher-Stollen, schnell selbstgemacht!

Blitzschneller saftiger Stollen im Becher in 40 Minuten.

Zutaten:

- 250 g Mehl (Type 550 oder 405)
- 2,5 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Teel. Vanilleextrakt
- 100 g Zucker (oder Dattelmus)
- etwas Rumaroma
- 3 mittelgroße Eier
- 150 g weiche Butter
- 125 g Quark
- 100 g Orangeat
- 60 g Korinthen
- 100 g gehackte Mandeln
- Muffin-Form



Hinweis:

Veganer nehmen eine pflanzliche Butter und lassen das Ei weg.

Zusatz:

- Marzipan-Rohmasse
- ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Hinweis:

Am besten ein Muffinblech verwenden, da es die optimale Form für den Becherstollen hat.

Wer den Muffin in der Mitte etwas saftiger möchte, verwendet Marzipan-Rohmasse, die in die Mitte des Teiges des Muffins kommen.

Während Sie den Teig vorbereiten den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver in eine Schüssel sieben.
2. Mit Zucker, Vanilleextrakt etwas Rumaroma, Eier, Butter, Quark, Orangeat, Korinthen und Mandeln zum glatten Teig verarbeiten.
3. Muffinblech einfetten
4. in jedes Förmchen einen Esslöffel Teig geben.
5. Jetzt in jedes Förmchen eine ca. 1 Euro große Kugel Marzipan Rohmasse geben und mit einem weiteren Esslöffel Teig bedecken. Der Teig sollte etwas über die Form gucken.
6. Das Muffinblech für 30 Minuten in den Ofen stellen und goldbraun backen.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten