

## Stollenmuffins mit Quark

### Zutaten für 12 Stück:

- 250 g Weizenmehl
- 1,5 TL Backpulver
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 TL Stollengewürz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Quark
- 100 g Butter (flüssig)
- 120 g Rosinen
- 5 EL Orangensaft



### Zum Bestreichen:

- 30 g Butter (flüssig)
- 2 EL Zucker

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 50 Minuten

### Zubereitung:

1. Mische das Mehl mit Stollengewürz, Mandeln, Zitronenschale und Backpulver.
2. Rühre die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Gib den Quark und die Butter dazu. Rühre dann nur kurz die Mehlmischung unter, bis alle Zutaten vermischt sind. Hebe zum Schluss den Orangensaft und die Rosinen unter.
3. Heize den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fette ein Muffinblech. Verteile den Teig darin und backe die Stollenmuffins 35 Minuten goldgelb.
4. Bestreiche die noch heißen Muffins mit flüssiger Butter und bestreue sie mit Zucker.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

