



12 weihnachtliche Stollenmuffins



Zutaten

300 g Sojajoghurt
100 g Pflanzenbutter (Alsan)
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanille gemahlen
100 g Rosinen
70 ml Apfelsaft oder Rum
1 TL geriebene Schale einer Zitrone
500 g Mehl
1,5 TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln
1 TL Zimt
100 g Marzipan

Zubereitung:

1. Einen Tag vorher die Rosinen in die Flüssigkeit legen. Ebenfalls den Sojajoghurt in einen Kaffeefilter geben und ein Gefäß darunter stellen. So verliert er Flüssigkeit und wird fester in der Konsistenz.

2. Alsan, Zucker, Salz und Vanille cremig verrühren. Ofen vorheizen auf 190 °C Ober- und Unterhitze
3. Die trockenen Zutaten in einer anderen Schüssel vermischen.
4. Marzipan (gekühlt) raspeln und mit zu den trockenen Zutaten gegeben. Ebenso kommen die Rosinen und der abgetropfte Joghurt hinzu.
5. Zum Schluss fehlt noch die Zuckeralban mit der Vanille. Alles zusammen mit einem Knetbalken geduldig kneten.
6. Mit einem Eisportionierer lässt sich die Masse sehr einfach in die Muffinförmchen portionieren. Für 30 bis 40 Minuten im Ofen backen, anschließend ggf. mit Alsan bepinseln, und Puderzucker drüber streuen.

Tipp: Einen Tag stehen lassen, dann sind sie noch besser.

Vidorezept: <https://youtu.be/Isr6QGAduHg>