

Chocolate-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachtsg

* Zutaten zur Brandmasse

1/4 l Wasser
100 g Butter
125 g Weizenmehl
3 Eier
25 g Zucker

* Zutaten zum Teig

150 g Schweineschmalz
50 g Rindertalg
100 g Zucker
1 Fläschchen Dr.Oetkers
Backöl Zitrone
1 Ei
400 g Weizenmehl
1 pk Dr.Oetkers Backin

* Zutaten zur Füllung

125 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g Zitronat
100 g abgezogene gehobelte Mandeln
50 g Zucker

* Zum Bestreichen

1 Eiweiß

* Quelle

Dr.Oetkers Backbuch
Ausgabe 1930/31
erfasst von H.-D. Bialek

Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse als Kloß von Topf und Löffel löst. In die heiße Masse gibt man 1 ganzes Ei und rührt die Masse ganz glatt. Erkalte gibt man nach und nach die anderen Eier und den Zucker dazu und rührt wieder glatt.

Zubereitung des Teiges Die Fette zerlässt man, gibt abgekühlt, kurz vor dem Erstarren, Zucker, Backöl und Ei dazu und verrührt diese Zutaten so lange, bis das Fett erstarrt ist und die Masse weiß aussieht.

Von dem mit Backin gemischten und gesiebten Mehl unterrührt man etwa die

Hälfte, gibt die andere Hälfte Mehl auf ein Backbrett und darauf den Teig und die Brandmasse. Beide Teige werden gut zusammen verknetet, 1/2 bis 3/4 cm dick ausgerollt und mit der Füllung bestreut. Dabei beachte man, dass ringsherum ein etwa 1 cm breiter Rand frei bleibt, damit die Früchte beim Backen nicht herausfallen.

Der Teig wird zusammengerollt, die Enden gut zusammengedrückt, damit keine Öffnung ist und die ganze Rolle mit Eiweiß bestrichen. Diesen Stollen bäckt man bei guter Mittelhitze 1 - 1,5 Stunden, dann kann man ihn warm mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitung der Füllung Alle Zutaten werden gut miteinander gemischt.