



MINI STOLLEN / MINI GERMAN FRUIT CAKE

ca 20 Stück

Zutaten Teig	Ingredients Dough
500g Mehl	4 cups flour
1 Pk Backpulver	1 tbsp baking powder
120g Zucker	1/2 cup sugar
1 Pk Vanillezucker	1 tsp vanilla extract
1 Prise Salz	pinch of salt
1 Fläschchen Rumaroma	1 tsp rum extract
1/2 Fläschchen Bittermandel	1/2 tsp almond extract
Prise Muskat	pinch of nutmeg
2 Eier, zimmerwarm	2 eggs, room temp.
250g Quark, zimmerwarm	1 cup sour cream, room temp.
175ml flüssige Butter	3/4 melted butter
125g getränkte Rosinen	1/2 cup rum soaked raisins
100g gemahlene Mandeln	1/3 cup ground almonds
100g gemahlene Haselnüsse	1/3 cup ground hazlenut
200g gemischtes Zitronat	1 cup candied fruit

Zubereitung Teig

1. zuerst Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Prise Salz, Rumaroma, Bittermandel, Muskat, Eier, Quark, gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse mit dem Kneithaken vermengen
2. jetzt nach und nach die flüssige Butter, getränkten Rosinen, gemischtes Zitronat, und Zucker dazugeben
3. von dem Teig kleine Kugeln formen (circa Babyfaust groß) und in eingefetteten Muffinförmchen füllen
4. bei 175-180 Grad Ober/Unterhitze für ca. 30 min backen

Instructions Dough

1. combine flour, baking powder, vanilla, salt, rum and almond extract, nutmeg, eggs, sour cream, ground almonds and hazlenuts
2. using the dough cook, add melted butter, raisins, candied fruit and sugar
3. form dough to the size of a baby fist and place little ball in a greased muffin pan
4. bake at 375°F for approx 30 min

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!