



Panettone-Muffins

Zutaten

- 300 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 large Trockenhefe
- 100 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 Ei(er)
- 1 TL Orangenschale, abgerieben
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 60 g Zitronat
- 60 g Orangeat
- 60 g Rosinen
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Muskat
- etwas Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen. Eine Mulde hineindrücken, Trockenhefe mit 50ml lauwarmer Milch mischen und in die Mulde hinein gießen. Mit etwas Mehl bestreuen und ca. 10 Min. an einem warmen Ort, zugedeckt gehen lassen.
2. In einer weiteren Schüssel zerlassene Butter mit 50ml lauwarmen Milch, Eigelb, Eiern, Muskat, Salz, Orangenschale und Zitronenschale verrühren. Die Masse zu der Mehl-Hefe-Mischung geben und mit dem Knethaken ca. 5 Min. durchkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Zitronat und Orangeat klein hacken und zusammen mit Rosinen unter den Teig kneten.
4. Ein Muffinblech mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten und den Teig mit einem Löffel in die Förmchen verteilen.
5. Den Teig in der Muffinform ca. 5 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Die Panettone-Muffins auf der mittleren Schiene ca. 18 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	36 g
Energie	257 kcal
Fett	10 g
Protein	5 g

🕒 90 Minuten

⊕ 12 Stück