byodo
bio vom feinsten

Mini Panettone Muffins

Die Mailändische Spezialität im Miniformat verzückt mit fein-weihnachtlichen Aromen. Wer keine Rosinen mag, kann getrocknete Cranberries oder Aprikosen verwenden.

Zutaten
12 Portionen

Muffins
500 g Mehl
75 g Zucker
200 g Milch, lauwarm
22 g Hefe, frisch
100 g Byodo Back-Öl Klassik
1 Prise Byodo Meersalz
1 TL Zesten einer Zitrone
2 TL Zesten einer Orange
3 Eigelbe
65 g Rosinen (alternativ: Cranberries oder Aprikosen, getrocknet)
65 g Mandeln, gehackt
Zum Verzieren
Muffinblech
Byodo Back-Öl Klassik zum Einfetten
1 Ei, verquirlt
Hagelzucker

Zubereitung

Für den Vorteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen, Zucker hineingeben. Lauwarme Milch mit der Hefe mischen und in die Mulde gießen. Mit Mehl vom Rand bedecken und abgedeckt für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Öl, Salz, Zesten und Eigelbe vermischen, zum Vorteig geben und alles für ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Noch einmal abdecken und für weitere 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei deutlich vergrößern.

Muffinblech mit Byodo Back-Öl Klassik einfetten. Rosinen und Mandeln kurz in den aufgegangenen Teig einarbeiten. Teig in 12 gleichgroße Portionen teilen, jeweils zu Kugeln formen und in die Muffin-Mulden setzen. Abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Mini Panettone Muffins mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Für ca. 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Kurz in der Form auskühlen lassen und dann zum Auskühlen herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Pur oder mit Marmelade genießen.