



Muffins im Panettone Stil mit Amarena Kirschen

Muffins im Panettone Stil mit Amarena Kirschen

250 g Mehl

100 ml Wasser oder Milch

7 g Trockenhefe

50 g Zucker

1 Prise(n) Salz

2 Eier

100 g weiche Butter

60 g Leverno Amarena-Kirschen entsteint

1 Teelöffel Vanilleextrakt

2 Teelöffel Abrieb einer Zitrone

1 Teelöffel Orangenextrakt oder Orangenschale

Puderzucker zum Bestreuen (optional)

Muffins im Panettone Stil mit Amarena Kirschen

1.

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Personen

Das Mehl, den Zucker, die Hefe, den Zitronen- und Orangenabrieb und eine Prise Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die Eier, weiche Butter, Vanilleextrakt und Wasser/Milch hinzufügen. Den Teig gut umrühren, bis er geschmeidig ist. Die gehackten Amarena-Kirschen unter den Teig mischen.

Den Teig in einer leicht gefetteten Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für etwa 2 Stunden aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den aufgegangenen Teig in Muffinförmchen füllen, bis sie zu etwa 2/3 gefüllt sind.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 20 min. backen, bis sie goldbraun sind.

Optional mit Puderzucker bestreuen.