

Stollenkonfekt

Zutaten für ca. ein Blech

250 g Mehl
1 TL Stollengewürz
1 Pr. Salz
½ Würfel (21 g) frische Hefe
60 ml lauwarme Milch
1 Pr. Zucker
125 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
20 ml Rum
2 Tropfen Bittermandel
40 g Marzipan
100 g Butter
50 g Puderzucker

Außerdem:

1 Stück Butter
etwas Zucker
STÄDTER Süßer Schnee

Zubereitung:

Das Mehl mit Stollengewürz und Salz vermischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen und ca. 15 Min. quellen lassen. Rosinen und Mandeln mit Rum und Bittermandelöl vermengen. Das Marzipan etwas erwärmen und zusammen mit der Butter und dem Puderzucker aufschlagen. Die Mehlmischung mit der Milch-Hefemischung und der Marzipanbutter zu einem glatten Teig verkneten und zuletzt die Rosinen-Mandelmischung kurz unterkneten. Den Teig ca. 30 Min. abgedeckt gehen lassen. Kleine Stückchen vom Teig nehmen und zu kleinen Kugeln gerollt in die leicht gefetteten Förmchen setzen (etwa halb voll). Alternativ den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem quadratischen Ausstecher passend ausstechen. Das Ganze backen und noch heiß in der aufgelösten Butter und Zucker wälzen, abkühlen lassen und mit Süßem Schnee absieben.

Wer möchte, kann gerne dem Teig Zitronat und Orangeat zugeben.

Backzeit:

Bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 15 Min.

Backform Brownie-Konfekt



Art.-Nr. 661103

Arbeitszeit: ca. 40-50 Minuten ⏰ Backzeit: ca. 15 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de