

REZEPT FÜR MINI-MARZIPAN-STOLLEN



MINI-MARZIPAN-STOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Stück | 45 Min. | + Geh-,
Abkühl- und Ziehzeit

Zutaten

- 125 g Rosinen
- 30 g Zitronat
- 30 g Orangeat
- 50 ml Jamaica-Rum
- 50 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 35 g SweetFamily Unser Feinster
- 210 g Weizenmehl Type 405
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 g Marzipanrohmasse
- 70 g SweetFamily Puderzucker



8958

ZUBEREITUNG

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum in einer Schüssel mischen und abgedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

2. Milch lauwarm erwärmen, in eine große Rührschüssel gießen und Hefe darin auflösen. 1 TL Zucker sowie 20 g Mehl zugeben und glattrühren. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3. 170 g Mehl, 30 g Zucker, gemahlene Mandeln, 60 g weiche Butter, Orangenschale, Salz, Muskatblüte und Vanillemark zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt weitere ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen.

4. Teig auf einer mit Mehl bestreuten zu einem Rechteck (circa 25 x 25 cm) ausrollen. Marzipanrohmasse mit einer groben Reibe darüber raspeln. Teig einmal zusammenklappen und zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Taler mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen, nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Taler darin ca. 14 Minuten backen (bei Ober-/Unterhitze Position der Bleche nach halber Backdauer einmal tauschen).

6. Bleche aus dem Ofen nehmen und Gebäcke darauf zusammenschieben. 40 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die heißen Mini-Stollen damit bepinseln, bis die Butter ganz aufgesogen ist. Heiße Stollen großzügig mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen.

7. Stollenkonfekt in eine luftdicht schließende Dose legen und mindestens 1 Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestreuen.

REZEPT FÜR MINI-MARZIPAN-STOLLEN

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.