

# Rezept für Mini-Marzipan-Stollen



## Zutaten

für ca. 40 Stück: | Zubereitung 40 Min. | Schwierigkeit Einfach

125 g Rosinen  
30 g Zitronat  
30 g Orangeat  
50 ml Jamaica-Rum  
50 ml warme 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 1 Orange  
1 Prise Salz  
1/2 TL gemahlene Muskatblüte  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
100 g Marzipanrohmasse  
70 g SweetFamily Puderzucker

## Zubereitung

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum in einer Schüssel vermischen und abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.
2. Die Milch in eine große Rührschüssel gießen und die Hefe darin verrühren. 5 g Zucker sowie 20 g Mehl zugeben und glatrühren. Das Ergebnis, mit Frischhaltefolie abgedeckt circa eine 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 unter die Hefemasse rühren und zu einem glatten Teig verkneten. Die Rührschüssel erneut mit Folie abdecken und den Teig weitere 1,5 Std. gehen lassen.

4. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck (circa 25 x 25 cm) ausdrücken. Die Marzipanrohmasse mit einer groben Reibe über den Teig raspeln. Diesen einmal zusammenklappen, mit Folie abdecken und 15 Min. ruhen lassen. Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Übrigen Teig zusammendrücken, ausrollen und ausstechen. Die Stollentaler nochmals circa eine Stunde aufgehen lassen.

5. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Das Blech in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 14 Min. backen.

6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Gebäcke zusammenschieben. 40 g Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Die heißen Mini-Stollen mit der Butter bepinseln bis sie ganz aufgesogen ist. Puderzucker in ein Sieb geben und die heißen Stollen großzügig damit bestreuen.

Das abgekühlte Stollenkonfekt in eine luftdicht verschließbare Dose legen und mindestens eine Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestreuen.