

REZEPT FÜR STOLLENKONFEKT



STOLLENKONFEKT

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 180 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 450 g Mehl
- 1 Ei (M)
- 125 g gehackte Mandeln
- 60 g Rosinen
- je 30 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
- Mehl zum Ausrollen

Für die Dekoration:

- 40 g Butter
- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt



7613

ZUBEREITUNG

128

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.

2. Übrigen Zucker für den Teig, Salz, Zimt, Mehl und Ei in eine Schüssel geben. Mit der Hefemilch und flüssiger Butter zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln, Rosinen, Zitronat und Orangeat zufügen und kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Teig auf wenig Mehl 2 cm dick ausrollen und mit einer Teigkarte in ca. 40 Stücke (4-5 cm groß) teilen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und zugedeckt nochmals 10-15 Minuten gehen lassen. Dann Stollenkonfekt im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 15-18 Minuten goldbraun backen, dabei die Position der Bleche im Ofen bei Bedarf nach halber Backzeit einmal tauschen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Butter zerlassen und Stollenkonfekt damit bepinseln. Puderzucker und Zimt mischen, darüber sieben und auskühlen lassen.

Tipp:

Wer keinen Ofen mit Umluftfunktion hat, kann die Bleche natürlich auch nacheinander bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen.