

STOLLEN - KONFEKT

Für den Teig

- 500 gr. Weizenmehl, durchsieben
 - 1 EL Zucker
 - 14 gr. Trockenhefe
 - 2 TL Zimt
 - 120 ml lauwarme Milch
 - 1 Prise Salz
 - 200 gr. weiche Butter
 - 100 gr. Puderzucker, durchsieben
-

Zum Unterheben

- 200 gr. Rosinen
 - 100 gr. gehackte Mandeln
 - 40 ml guter Rum
 - 4 Tropfen Bittermandelöl
-

Wenden und Bestäuben

- ca. 200 gr. Butter
- ca. 200 gr. Puderzucker



Backofen vorheizen:

175° Ober-/Unterhitze

Backzeit:

ca. 15 Minuten

Vorbereitung am Vorabend:

Rum und Bittermandelöl verrühren, Rosinen + Mandeln darunter mischen, beiseite stellen.

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse in Stücke schneiden. Im Wasserbad vorsichtig erwärmen, damit sie geschmeidiger wird. Den Puderzucker mit der weiche Butter schaumig schlagen. Dann das Marzipan portionsweise unterrühren.

Mehl, Zucker, Trockenhefe und Zimt in einer Rührschüssel gut vermischen. Mit der Milch und Salz zur Buttermischung geben und den Teig einige Minuten kneten. Die eingelegten Rosinen und Mandeln etwas abtropfen lassen und ebenfalls unter die Masse kneten. Für min. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig portionsweise zu Rollen formen und mit einem scharfen Messer in ca. 60 Stücke schneiden. Auf den Blechen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Wenden + Bestäuben:

Die Butter schmelzen. Den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Zunächst das noch heiße Konfekt mit einer Pralinengabel oder einem Löffel in der Butter, dann im Puderzucker wälzen und abkühlen lassen.