



## STOLLENKONFEKT

### Zutaten:

#### Teig:

- 500g Mehl
- 2 Pckg. Trockenhefe
- 120ml Milch (nicht kalt!)
- 60g Zucker
- 200g weiche Butter
- Optional: 100g Marzipanrohmasse
- 100g Rumrosinen (Rosinen über Nacht in Rum einlegen)
- 50g Orangeat
- 50g Zitronat
- 50g gehackte Mandeln
- Optional: 5 EL Rum

#### Zum Wenden:

- 200g Butter
- 200g Puderzucker

### So geht's:

- 1** Mehl, Trockenhefe, Milch, Zucker und Butter in eine große Rührschüssel geben und kurz vermengen. Dann die restlichen Zutaten für den Teig einfach mit dazu geben, das Marzipan dafür kurz in der Mikrowelle o.ä. erwärmen und in kleine Stückchen zupfen. Das ganze mit einem Knethakenaufsatz für mind. 8 min lang durchkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die bemehlte Schüssel geben und abgedeckt für 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2** Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Teig nochmal kurz mit den Händen durchkneten, dann kleinen Stückchen Teig nehmen und Mini-Stollen (ca. ca. 3-4cm lang) formen. Mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen und ca. 15 min backen.
- 3** Die Butter schmelzen und den Puderzucker in einer kleinen Schüssel vorbereiten. Die noch warmen Ministollen in die flüssigen Butter tauchen und anschließend großzügig in Puderzucker wenden. Abkühlen lassen und anschließend luftdicht aufbewahren.

