

Stollen Konfekt

Von Kuchenfee

Ich liebe Stollenkonfekt mit einer guten Tasse Kaffee an einem grauen Tag.



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 20 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 30 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

45 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FRUCHTEINLAGE

- 120 g Rosinen
- 100 g Orangeat/Zitronat
- 50 g Mandeln
gehackt
- 80 ml Rum

TEIG

- 80 g Zucker
- 125 ml Milch
warm, nicht heiss

- ¾ Hefe
- Würfel

- 500 g Mehl
- 200 g Butter
weich
- 100 g Zucker
- 2 TL Salz
- 1 TL Stollengewürz
- 50 g Mandeln
gemahlen

AUSSERDEM

- 200 g Butter
geschmolzen
- 150 g Zucker
vanilliert

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

- 01** Die Zutaten der Fruchteinlage über Nacht vermengt ziehen lassen. Optional zu Rum geht auch Wasser. Hierbei sollten dann aber nur die Rosinen eingelegt werden.
- 02** Die ersten 3 Zutaten + 2 EL des Mehl mit einander verrühren und 15 Minuten gehen lassen.
- 03** Restliche Zutaten dazu geben und alles zu einem Teig verkneten lassen. Etwa 60 Minuten ruhen lassen.
- 04** Teig auf einer bemehlten Oberfläche in mehrere grobe Stücke teilen und diese zu Strängen rollen. Die Stränge in fingerdicke Stücke schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Erneut etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 05** In den vorgeheizten Ofen bei 190°C geben und etwa 15 Minuten backen.
- 06** Noch heiss (!) in die flüssige Butter geben und direkt danach im vanillierten Zucker wälzen.