

Stollenkonfekt



Zutaten

120 g Rosinen
1 Röhrchen Rum-Aroma (oder einige (6-8) Esslöffel Rum)
50 g Orangeat
50 g Zitronat
250 g gehackte Mandeln
250 g Mehl (550)
1 Päckchen getrocknete Hefe
100 ml Milch (leicht erwärmt)
1 El Zucker
½ Päckchen Vanille-Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Eigelb
½ Tl Salz
1 Tl gemahlener Zimt
200 g Butter
100 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker

Erstellen

Die Rosinen mit dem Rum-Aroma (+ etwas Wasser) oder dem Rum einweichen, einige Stunden ziehen lassen (am besten am Vortag)

Orangeat und Zitronat fein zerhacken und mit 50 g gehackten Mandeln zu den Rosinen geben.

Eberhard Aurich

Rezepte

www.eaurich.de

150 g Mehl in eine Schüssel geben, Hefe dazu, Milch, Zucker, Eigelb, Salz und Zimt dazu und mit dem Knethaken eines Handrührers vermengen. Schüssel abdecken und 30 min gehen lassen.

100 g weiche Butter, Marzipan in kleinen Stücken und 100 g Mehl dazu geben und alles nochmals kräftig durchkneten lassen. Dann die Rosinen-Mischung dazu geben, alles gut verkneten. Erneut abdecken und 15 min ruhen lassen.

Zwei Backbleche mit Packpapier belegen. Mit einem Esslöffel Konfektstücke vom Teig abstechen, in Mandeln wälzen und auf das Backblech legen. Ca. 15 min ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 20-25 min backen. Der Teig sollte hellbraun sein. Das heiße Gebäck mit ausgelassener Butter bestreichen. Wenn alles abgekühlt ist, dick mit Puderzucker bestäuben.

Das Konfekt in eine luftdichte Dose geben und einige Tage (5-6) lagern.