

Himmlisches Stollenkonfekt.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Hefe, Weihnachten, Top

Zutaten für: 1 Rezept

STOLLENVERFÜHRUNG IM PRALINENFORMAT

250	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Orangeat
75	Gramm	Mandel(n), gehackt
40	ml	Rum
		Für den Teig: (Vorteig)
500	Gramm	Mehl
2	Teel.	Zimt
50	Gramm	Zucker
125	ml	Milch
1	Würfel	Hefe

FÜR DEN TEIG: (BUTTER-ZUCKER-MASSE)

200	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Mandel(n), gehackte
25	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Amaretto

AUSSERDEM

300	Gramm	Butter, (wichtig!)
300	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Rosinen, Orangeat und Mandeln mit dem Rum begießen und zugedeckt durchziehen lassen.

Mehl, Salz, Zucker und Gewürze in eine Schüssel sieben, vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Milch in diese Vertiefung gießen und die Hefe hineinkrümeln. Milch und Hefe leicht verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die 200 g Butter mit 150 g Puderzucker schaumig rühren. Die Mandeln mit 25 g Puderzucker im Mixer fein zermahlen und so viel Amaretto zugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Diese mit der Butter-Puderzucker-Masse verrühren.

Den Vorteig erst mit restlichem Mehl vermischen, dann die Butter-Zucker-Masse und die eingelegten Früchte untermengen. Noch einmal ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen und davon immer 2 cm lange Stücke schneiden. Das Konfekt mit ca. 2 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegtes Bleche legen und auf den Blechen abgedeckt noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Währenddessen 300 g Butter schmelzen. Die Konfektstücke noch heiß in der flüssigen Butter wenden und sie dann in Puderzucker wälzen, bis sie ganz bedeckt sind. Auf mit Backpapier ausgelegten Kuchenrosten abkühlen lassen. Danach das Stollenkonfekt in luftdichten Dosen verschließen und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen.

Meine Lieben Back & Kochfreunde ! Allzeit gutes gelingen freundlichst Ihr Konrad Heizmann

Himmlisches Stollenkonfekt.

(Fortsetzung)