

Stollen-Konfekt

ca. 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml lauwarme Milch
100 g geriebene Mandeln
70 g gesiebter Staubzucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
1 Messerspitze Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
70 g weiche Butter

Zum Unterkneten:

100 g fein gehacktes Orangeat
100 g fein gehacktes Zitronat
120 g Rum-Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

80 g heiße Butter
50 g Staubzucker

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Orangeat, Zitronat und Rum Rosinen unter den Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und mit einer Teigkarte daumenbreite Stücke abstechen. Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 3 Den Backvorgang mit den übrigen Teigstücken wiederholen.
- 4 Das Gebäck nach dem Backen sofort mit heißer Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Stollen-Konfekt am besten 24 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur erkalten lassen. In einer gut schließenden Dose ist es ca. 2 Wochen haltbar.
- Orangeat, Zitronat und Rosinen kann man auch durch getrocknete Sauerkirschen und Cranberrys ersetzen.

