

# Stollenberge

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

250 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter  
125 g Speisetopfen (10 %)  
100 g geriebene Haselnüsse  
100 g fein gehacktes Zitronat  
125 g Rum-Rosinen

### Zum Verzieren:

50 g gesiebter Staubzucker  
1 Messerspitze Lebkuchengewürz  
1 Messerspitze Zimt  
100 g flüssige Butter

- 1 Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale, Ei, Butter, Topfen und Haselnüsse dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Zitronat und Rum-Rosinen mit dem Kochlöffel unterrühren.
- 2 Mithilfe von zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

- 4 Staubzucker mit Gewürzen verrühren. Die noch heißen Stollenberge mit Butter bestreichen und sofort mit dem Staubzucker-Gemisch bestreuen.

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Stollenberge ca. 3 Wochen haltbar.