

Stollenkonfekt auf der Stoneware

Zutaten:

- 125 g Rosinen
- 100 g Orangeat
- 75 g gehackte Mandeln
- 40 ml Rum

Für die Butter-Zucker-Mischung:

- 200 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 25 g gehackte Mandeln
- 25 g Puderzucker
- 2 EL Amaretto

Für den Vorteig

- 2 TL Christstollengewürz (alternativ Zimt)
- 50 g Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl

Außerdem:

- 300 g Butter, (bitte nichts anderes)
- 300 g Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Orangeat und Mandeln mit dem Rum begießen und zugedeckt 2-3 Stunden durchziehen lassen.

Als erstes die 25 g Mandeln mit 25 g Puderzucker im Mixer fein zermahlen und so viel Amaretto zugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Vorerst zur Seite stellen. Danach die 200 g Butter mit 125 g Puderzucker schaumig rühren, den Mandel-Puderzucker-Amaretto-Mix zur Buttermasse geben und gut verrühren.

Zucker, Milch, Hefe und das Gewürz in den Thermomix geben und für 3 Minuten bei 37 °C auf Stufe 2 erwärmen. **Ohne Thermomix:** Diese Zutaten in eine Schüssel geben, vermischen und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Das Mehl, die Butter-Zucker-Masse und die eingelegten Früchte zugeben und gut verrühren/untermengen. Noch einmal ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Nach der Gehzeit aus dem Teig mit dem kleinen Portionierer Teig abnehmen, diese zu länglichen Ministollen formen und mit ca. 2 cm Abstand auf eine Stoneware legen. Abgedeckt noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Rost im unteren Drittel des Ofens

Die Ministollen brauchen etwa 17 Minuten

Währenddessen 300 g Butter schmelzen. Die kleinen Stollen noch heiß in die flüssige Butter tauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Danach gut auskühlen lassen und in luftdichte Dosen verpacken. Da für mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de