

## Stollenkonfekt

### Zutaten Stollenfrüchte:

90g Rosinen

90g Mandeln, gehackt

25g Orangeat

25g Zitronat

25g Rum

### Herstellung:

Die Rosinen waschen, kurz ausdrücken und mit den Mandeln, dem Orangeat und dem Zitronat in eine Schüssel geben. Den Rum hinzugeben und alles gut vermischen. Ziehen lassen, bis der Teig fast fertig ist.

Wer kein Orangeat oder Zitronat mag, kann beides durch Rosinen und Mandeln ersetzen. Zur Not geht auch eine Fertigmischung.

### Hinweise:

Die Rosinen bitte auf jeden Fall waschen, auch wenn sie laut Packung bereits gewaschen sind. Wir benötigen die Feuchtigkeit.

Der Rum kann nicht durch Rum-Aroma ersetzt werden. Der meiste Alkohol verfliegt beim Backen.

### Zutaten Teig:

60g Zucker

10g Vanillezucker

1 Ei

125g Milch, lauwarm

40g Backmargarine, weich

2g Salz

275g Mix B / Mix Brot

5g Trockenhefe *oder* 12g Frischhefe

Version 01

Copyright by Oliver Welling

### zum Bestreichen:

ca. 100g Butter

Kristallzucker

Puderzucker

### Herstellung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel einwiegen. Mit dem Knetnamen auf langsamster Stufe ca. 30 bis 45 Sek. vermischen. Danach auf mittlere Geschwindigkeit schalten und den Teig 5 min durchkneten.

Kurz vor Ende der Knetzeit die Stollenfrüchte zugeben und alles so lange vermengen, bis die Früchte gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, zu einer Kugel formen und lang rollen. Die Rolle in vier Teile schneiden und jedes Stück zu einer dünnen Stange von ca. 3 cm Durchmesser rollen.

Diese Stangen wiederum in 3 cm breite Stücke schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Für 45 bis 60 min garen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft bzw. 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach der Gare das Blech in den Ofen geben und 15 min backen.

Währenddessen die Butter entweder in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd verflüssigen und erwärmen.

Nach dem Backen das noch warme Konfekt mit Hilfe eines Pinsels mit der Butter abstreichen und gut in Kristallzucker wälzen.

Das Konfekt erkalten lassen und dick mit Puderzucker abstauben. Fertig!

### Hinweis:

Die Backmargarine kann durch Butter ersetzt werden, sorgt aber für eine bessere Stabilität.