



Himmlisches Stollenkonfekt

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 3 Std. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Rosinen
100 g Orangeat
75 g Mandel(n), gehackt
40 ml Rum
500 g Mehl
2 TL Zimt
50 g Zucker
125 ml Milch
1 Würfel Hefe
200 g Butter
125 g Puderzucker
25 g Mandel(n), gehackte
25 g Puderzucker
2 EL Amaretto
300 g Butter, (wichtig!)
300 g Puderzucker

NÄHRWERT

Calories: 9501 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

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.