Klassisches Stollenkonfekt-Rezept

Zeit gesamt
1h 25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Mandeln, ganz	100 g
Milch	100 ml
Trockenhefe	0.5 Päckchen
Zucker	60 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Butter	200 g
Eier	2 St.
Vanille Zucker	1 TL
Zimt	
Rosinen	50 g
Salz	
Puderzucker	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Zitrone und Orange heiß waschen und jeweils 1 TL Schale fein abreiben. In den Mixbehälter Mandeln geben und 10 Sek./Stuf 8 zerkleinern. Anschließend umfüllen.

2. In den Mixbehälter Milch, Hefe und 1 EL Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, restlichen Zucker, 80 g weiche Butter, 2 Eier, 1 TL Vanillinzucker, 1 Prise Zimt, 50 g Rosinen, gehackte Mandeln, Zitronen- und Orangenschale sowie 1 Prise Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3. Teig aus dem Mixbehälter nehmen und daraus ca. 20 kleine Kugeln formen. Teigkugeln auf einem Backblech mit Backpapier ca. 45 Min. gehen lassen.

4. Anschließend Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Stollenkonfekt im Ofen ca. 12–15 Min. backen.

5. Im gesäuberten Mixtopf 120 g Butter 5 Min./100 °C/Stufe 1 schmelzen. In eine Schüssel Puderzucker geben. Stollenkonfekt erst in Butter und dann im Puderzucker wenden. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Stollenkonfekt luftdicht aufbewahren oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Stollenkonfekt ca. 7–14 Tage trocken aufbewahren, dann schmeckt es noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g