



Stollenkonfekt mit Orange und Zitrone

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Mandeln, ganz	100 g
Milch	100 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Vanillinzucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zimt	0.25 TL
Salz	
Butter	200 g
Eier	2 St.
Rosinen	50 g
Puderzucker	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Knethaken

1. Zitrone und Orange waschen und jeweils 1 TL Schale abreiben. Mandeln grob hacken. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Zimt, Salz und 80 g Butter in Stückchen mischen. Hefemilch, Eier, Rosinen, gehackte Mandeln, Zitronen- und Orangenschale zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu 2 Hälften teilen und aus jeder Kugel jeweils eine etwa 5 cm dicke Rolle formen. Von den Rollen ca. 3 cm breite Scheiben abschneiden, etwas flach drücken und 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. Inzwischen in einem Topf auf niedriger Stufe 120 g Butter schmelzen. In eine Schüssel Puderzucker geben. Stollenkonfekt erst mit Butter bestreichen und dann in Puderzucker wenden. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Stollenkonfekt luftdicht aufbewahren oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Stollenkonfekt ca. 7–14 Tage durchziehen lassen, dann schmeckt er noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

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