

Stollen-Konfekt

Weihnachtliches Hefestollen-Gebäck mit Zitronat, Orangeat und Rosinen

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 g Orangeat

125 g Zitronat

200 ml Milch

75 g Butter

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

75 g Zucker

2 TL Dr. Oetker Flüssiger

Bourbon-Vanille-Extrakt

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

etwa 75 g Butter

etwa 50 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Orangeat und Zitronat fein hacken. Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Mandeln, Zucker, Aromen, Salz und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Rosinen und Trockenfrüchte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen formen (Ø etwa 4 cm) und mit einer Teigkarte gut daumenbreite Stücke abstechen. Teigstücke auf das Backblech legen, zugedeckt an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Bestreichen und Bestreuen:

Butter zerlassen. Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Stollen-Konfekt auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist in einer gut schließenden Dose etwa 2 Wochen haltbar.
- Orangeat, Zitronat oder Rosinen können durch andere Trockenfrüchte, z. B. getrocknete Sauerkirschen, Cranberrys ersetzt werden oder beliebig kombiniert werden.

