

# Stollen-Taler und gefüllte Stollen-Kekse

Knusprige Plätzchen mit Cognac, Mandeln und Marzipan

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
50 g Belegkirschen  
50 g Orangeat  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
5 EL Cognac  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

### Knetteig:

300 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pr. Salz  
175 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Außerdem:

50 g Puderzucker  
etwa 3 TL Cognac  
75 g Zartbitterschokolade

## 1 Füllung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Einige Mandeln zur Deko beiseitestellen. Belegkirschen und Orangeat klein schneiden. Marzipan sehr fein schneiden und in einen Rührbecher geben. Cognac und Vanille-Zucker dazugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Mandeln und Früchte kurz unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten und dritteln.



**3 Stollen-Taler:**

Ein Drittel des Teiges etwa 3 mm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Je 1/2 TL Füllung in die Mitte geben. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4 Verzieren:**

Puderzucker in ein Schälchen sieben und mit dem Cognac zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mit Hilfe eines Teelöffels den Guss dekorativ über die Taler sprenkeln.

**5 Gefüllte Stollen-Kekse:**

Den übrigen Teig ebenfalls 3 mm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Auf die Hälfte der Teigtaler jeweils knapp 1/2 TL Füllung geben und jeweils einen zweiten Teigtaler darauflegen. Mit Hilfe eines kleineren runden Ausstechers (z. B. ein Schnapsglas oder Spritztülle) die beiden Teigtaler andrücken. Plätzchen auf das Backblech legen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**6 Verzieren:**

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kekse jeweils zur Hälfte in die Schokolade tauchen, auf Backpapier legen, mit den übrigen Mandeln dekorativ verzieren und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der kandierten Früchte können Sie auch die gleiche Menge Rosinen für die Füllung verwenden.

