

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 (der 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 Minuten

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 sprengeln.

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 Minuten

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

