

Stollenberge

Kleines Stollen-Gebäck als leckere Alternative zum Klassiker im Advent

etwa 50 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Zitronat
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Ei (der Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
125 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Verzieren:

etwa 100 g Butter
etwa 50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

1 Vorbereiten:

Zitronat fein hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: 0 Minuten

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Zitronat und Rum-Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend Zitronat und Rosinen vorsichtig unterrühren. Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf das Backblech geben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten



③ Verzieren:

Butter zerlassen. Puderzucker mit Finesse mischen. Die Stollenberge mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und sofort mit der Butter bepinseln und dem Puderzucker-Gemisch bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Stollenberge etwa 3 Wochen aufbewahren.

