

Weihnachtsbacken Rezepte

Stollenkonfekt

Gattung: Backen, Feste, Konfekt, Weihnachten

500 g	Mehl	125 g	Puderzucker
40 g	Zucker	400 g	Rosinen
1	Msp. Salz	100 g	Zitronat
1	geh. TL Stollengewürz	50 g	Orangeat
1	Würfel Hefe	60 g	Mandeln, gehackt
130 ml	warme Milch	50 g	Rum
200 g	Butter (Zimmertemperatur)	500 g	Butter
50 g	Marzipan	2	Pakete Puderzucker

Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln mit dem Rum begießen und zugedeckt durchziehen lassen. Mehl, Salz, Zucker und Stollengewürz in eine Schüssel geben, vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die warme Milch in diese Vertiefung gießen und die Hefe hineinkrümeln. Milch und Hefe leicht verrühren und zugedeckt an einem nicht zugigen Platz bei Zimmertemperatur fünfzehn Minuten gehen lassen.

Währenddessen die 200 g Butter mit 125 g Puderzucker und dem Marzipan mit dem Mixer schaumig rühren. Den Vorteig erst mit der Mehlmischung verkneten, dann die Marzipan-Butter-Puderzucker-Masse und die Rummischung untermengen. Diesen Teig noch einmal etwa dreißig Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Unterlage fingerdick ausrollen und in Quadrate von zwei Zentimetern Kantenlänge schneiden.

Das Konfekt auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (immer etwa zwei Zentimeter zwischen den einzelnen Stücken Platz lassen) und auf den Blechen mit einem Küchentuch abgedeckt noch einmal zehn Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Heissluft 180 Grad) backen. Die Teigmenge reicht für drei Bleche Stollenkonfekt. Währenddessen die 500 g Butter schmelzen. Nach dem Backen die noch heißen Konfektstücke in der flüssigen Butter wenden und sie dann in Puderzucker wälzen, bis sie ganz bedeckt sind. Auf mit Backpapier ausgelegten Kuchenrosten abkühlen lassen. Danach das Stollenkonfekt in luftdichten Behältern verschließen und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen.