

Stollenkonfekt

Aromatischer Stollen im handlichen Format!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/JmuVRm05-Hg>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
eifrei



Für etwa 50 – 60 Stück

Für den Teig:

200g Korinthen

80g Orangeat

60g gehackte Mandeln

35ml Rum

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

2 TL Zimt

100g Rohrzucker

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 Würfel Hefe

200g Butter (ggf. laktosefrei)

50g Marzipan, grob geraspelt

2 TL Flohsamenschalenpulver oder 2 gestrichene TL Xanthan

Zum Wälzen:

300g Butter (ggf. laktosefrei)

300g Puderzucker

1. Orangeat klein hacken, dann mit Korinthen, Mandeln und Rum mischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.
2. Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe zugeben und unter rühren auflösen.
3. Alle Zutaten für den Teig, auch das marinierte Orangeat-Korinthen-Gemisch und die Hefemilch in eine Schüssel geben und alles gut verkneten.
4. Eine Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und mit den Händen gut kneten.
5. Den Teig teilen, jeweils zu Rollen mit ca. 5cm Durchmesser formen und pflaumengroße Stücke abschneiden. Die Teigstücke länglich formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigmenge ergibt zwei Backbleche. An einem warmen Ort etwa 2 Stunden ruhen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Sofort mit geschmolzener Butter bepinseln und gleich in Puderzucker wälzen.
7. Das Stollenkonfekt in eine Blechdose geben und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen. Dann schmeckt es besonders lecker!



Milchfrei – Tipp: Veganen Milchersatz z.B. auf Reis-, Hirse-, Mandel- oder Sojabasis anstatt Milch verwenden. Butter durch vegane Margarine tauschen.

