

WEIHNACHTSBÄCKEREI

Stollenkonfekt



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 EL	Abrieb einer Bio-Orange	Orange heiß abwaschen, trocknen und Schale abreiben
100 g	Rosinen	Orange auspressen und Rosinen einweichen
70 ml	Orangensaft	
100 g	weiche Butter	schaumig rühren
80 g	Zucker	
1 Pck	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
170 g	Quark	hinzufügen
je 50 g	Zitronat und Orangeat	mit etwas Mehl bestäuben und klein hacken
100 g	Marzipanrohmasse	mit einer Raspel fein reiben (funktioniert am besten, wenn das Marzipan gekühlt ist)
300 g	Mehl	Trockene Zutaten vermischen und mit den eingeweichten Rosinen, inkl. Flüssigkeit, dem Zitronat und Orangeat und dem Marzipan zur Quarkmasse verkneten
1 TL	Zimt	
2 TL	Backpulver	
120 g	gehackte Mandeln	
<p>1) mit den Händen kleine Kugeln formen - ungefähr in der Größe einer Walnuss, denn die Kugeln gehen durch das Backpulver noch gut auf 2) mit genügend Abstand auf ein Blech setzen 3) im vorgeheizten Ofen bei</p> <p style="text-align: center;">200° Ober- und Unterhitze</p> <p style="text-align: center;">(je nach Größe der Kugeln) 12-14 Minuten backen.</p> <p style="text-align: center;"><u>Stollenkonfekt fertigstellen:</u></p>		
150 g	Butter	In der Backzeit die Butter in einem Topf schmelzen lassen
180 g	Puderzucker	Puderzucker in einen tiefen Teller füllen und bereitstellen
<p>4) Die fertigen Stollenkonfekt-Kugeln auf einem Gitterrost kurz abkühlen lassen 5) Noch lauwarm kommen die Kugeln zuerst in die flüssige Butter und werden dort mehrmals gewendet. Am besten geht das mit einer Zange. 6) Anschließend die Kugeln einzelnen im Puderzucker wälzen.</p> <p style="text-align: center;">Die Puderzuckerschicht am Schluss unterstreicht den Stollengeschmack!</p>		

Das Stollenkonfekt ein bis zwei Tage in einem luftdicht verschlossenen Gefäß oder Glas ruhen lassen und dann genießen.

*Wir wünschen Euch viel Freude beim Nachbacken
und wundervolle Feiertage!
Eure Fachschaft EG*

