



MINI-MARZIPAN-STOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Stück: | 40 Min. | + Zeit, um den Teig gehen zu lassen

Zutaten

- 125 g Rosinen
- 30 g Zitronat
- 30 g Orangeat
- 50 ml Jamaica-Rum
- 50 ml warme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 35 g SweetFamily Unser Feinster
- 210 g Weizenmehl, Type 405
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum in einer Schüssel vermischen und abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.
2. Die Milch in eine große Rührschüssel gießen und die Hefe darin verrühren. 5 g Zucker sowie 20 g Mehl zugeben und glattrühren. Das Ergebnis, mit Frischhaltefolie abgedeckt circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. 170 g Mehl, 30 g Zucker, gemahlene Mandeln, 60 g weiche Butter, Orangenschale, Salz, Muskatblüte und Vanillemark unter die Hefemasse rühren und zu einem glatten Teig verkneten. Die Rührschüssel erneut mit Folie abdecken und den Teig weitere 1,5 Std. gehen lassen.
4. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck (circa 25 x 25 cm) ausdrücken. Die Marzipanrohmasse mit einer groben Reibe über den Teig raspeln. Diesen einmal zusammenklappen, mit Folie abdecken und 15 Min. ruhen lassen. Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein [mit Backpapier belegtes Blech](#) legen. Übrigen Teig zusammendrücken, ausrollen und ausstechen. Die Stollentaler nochmals circa eine Stunde aufgehen lassen.
5. Den Backofen auf [180°C Ober/Unterhitze \(160°C Umluft\)](#) vorheizen. Das Blech in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 14 Min. backen.
6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Gebäcke

- abgeriebene Schale 1 Orange
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 g Marzipanrohmasse
- 70 g SweetFamily Puderzucker



231

zusammenschieben. 40 g Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Die heißen Mini-Stollen mit der Butter bepinseln bis sie ganz aufgesogen ist. Puderzucker in ein Sieb geben und die heißen Stollen großzügig damit bestreuen.

Das abgekühlte Stollenkonfekt in eine luftdicht verschließbare Dose legen und mindestens eine Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit [Puderzucker](#) bestreuen.