Stollenkonfekt

Stollenkonfekt mit Marzipan ist schon etwas Feines und natürlich sehr weihnachtlich ?. Normalerweise mag ich den Christstollen nicht so sehr, und trotzdem habe ich mal das Stollenkonfekt mit Marzipan ausprobiert. Eigentlich um es schön zu verpacken und pünklich zum Weihnachtsfest zu verschenken. Allerdings wird es nicht mehr so viel davon geben, denn es ist einfach zu gut um es nicht selbst zu genießen ?

Ich hatte noch sehr viel Marzipanrohmasse und habe mich deshalb spontan entschieden dieses himmliche Weihnachtsgebäck selbst herzustellen. Wenn man sich dann auch eingehend mit dem Rezept beschäftigt, dann ist der Aufwand eigentlich eher gering, im Vergleich zu anderen Rezepten ?

Der Teig muss zweimal aufgehen, und man sollte natürlich ein wenig Zeit investieren, aber das Ergebnis lässt sich sehen und natürlich genießen. Es ist in jedem Fall am Vormittag oder Nachmittags zu schaffen.

Ihr könnt euch natürlich mit den Zutaten ausprobieren. Ich habe mich allerdings ganz klassisch für Rosinen mit Zitronat und Orangat entschieden. Sehr interressant stelle ich es mir aber auch mit Cranberries und Schokolade vor ?. Ich habe statt Mandeln zum Beispiel auch Haselnüsse genommen, denn die hatte ich gerade zur Hand.

In jedem Fall ist es eine wundervolle Geschenkidee für die Familie oder Freunde und Kollegen.

Nun schaut euch doch einfach mal das Rezept an ??

Zutaten – für ca. 65 Stück

Für den Teig :

500 g Mehl

2 EL Zucker

120 ml lauwarme Milch

2 Päckchen Trockenhefe oder ein Würfel frische Hefe

2 TL Pumpkin Spice Gewürz, das verlinke ich euch extra am Ende

1 Prise Salz

200 g sehr weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Marzipanrohmasse

Zum Unterheben:

250 g Rosinen, Orangat, Zitronat, Cranberries usw. oder eine Mischung aus allen Zutaten, die ihr mögt

100 g gehackte Mandeln oder andere Nüsse

50 ml Rum, wer es nicht mag lässt ihn natürlich weg

5 Tropfen Bittermandelöl

Nach dem Backen:

250 g Butter

250 g Puderzucker oder Streuzucker

Zubereitung

– das Mehl mit dem Zucker, Salz und dem Pumpkin Spice Gewürz in eine große Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken

– die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung zum Mehlgemisch gießen

– die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ich mache das übrigens bei Hefeteig nicht mit einem Tuch

sondern mit einer einfachen Duschhaube, die ich über die Schüssel ziehe, so entsteht mehr Wärme und der Teig geht schneller auf

– in der Zwischenzeit die Rosinen und Nüsse oder die Zutaten nach Wahl in Rum einweichen und das Bittermandelöl dazumischen

– das Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder reißen und ein wenig in der Mikrowelle erwärmen

– nun die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Marzipan sehr schaumig schlagen

– nach ca. 20 – 30 Minuten die Hefemilch mit der Mehlmischung leicht verkneten, das geht am besten mit einem elektrischen Knethaken

– die Butter-Marzipan Mischung hinzu geben und zum Schluss die eingeweichten Nüsse und Zutaten eurer Wahl unterheben

– alles gut durchkneten und nochmal ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

– den Backofen auf 200°C Ober/ Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– den fertigen Hefeteig in kleine Stücke teilen und diese zu schmalen Rollen formen

– nun einfach immer kleine Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen

– das Konfekt ca. 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist

– in der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Puderzucker in einen tiefen Teller füllen

– nun die fertigen aber noch heißen Stollenstückchen in Butter schwenken und anschließend im Zucker wälzen

– auf dem Blech abkühlen lassen und eventuell nochmals mit

Puderzucker bestäuben

Das Stollenkonfekt hält sich in einer Blechbüchse wunderbar frisch und schmeckt mit der Zeit sogar noch besser. Haltbarkeit ca. 4 Wochen

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤





Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung