

# Saftiges Stollenkonfekt mit Marzipan

Weihnachtlich duftend und eine leckere Alternative zum Klassiker: Die kleinen Christstollen in Häppchenform sind garantiert ganz schnell gegessen. Perfekt für zwischendurch und gerade in der Weihnachtszeit auch eine leckere Geschenkidee! Im Gegensatz zum "großen" Vorbild können die Mini-Stollen sofort gegessen werden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

## Einkaufsliste:

### Zutaten für die Füllung:

- 300 g Rosinen
- 70 g Orangeat
- 70 g Zitronat
- 35 g Rum

### Zutaten für den Teig:

- 20 g Marzipan
- 370 g Mehl
- 190 g Butter
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 30 g Hefe
- 95 g Milch
- 7 g Salz
- 110 g Mandeln (gehackt)
- 45 g Butter

### Für die Dekoration:

- 45 g Butter
- Kristallzucker
- Puderzucker

### Außerdem:

- Backpapier

**Backtemperatur:** 210 Grad (Ober-/Unterhitze) bei zirka 20 bis 25 Minuten Backzeit.

**Zubereitung des Stollenkonfekts:**

Rosinen mit Zitronat, Orangeat und mit dem Rum mischen und **zirka 24 Stunden quellen lassen**.

*Tipp: Wenn Kinder mitessen wollen, eignet sich **statt des Rums auch Saft zum Einweichen der Rosinen**, zum Beispiel Orangen- oder Apfelsaft. **Rosinen und Zitronat** machen das Gebäck über Wochen hin saftig. Wer die Früchte nicht mag, kann sie durch Cranberrys, getrocknete und klein geschnittene Aprikosenstücke oder anderen Trockenfrüchten ersetzen.*

Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mehl mit weicher Butter, Ei, Zucker und zerbröckelter Hefe in einer großen Rührschüssel mischen. Zusammen mit dem Marzipan, der lauwarmen Milch sowie dem Salz einige Minuten zu einem Hefeteig kneten. Zum Schluss die **Mandeln zu den eingeweichten Rosinen und Trockenfrüchten geben**, leicht abtropfen lassen und mit dem Spatel unter den Hefeteig heben.

*Tipp: Die Früchte nicht mit der Maschine untermischen, sonst wird der Teig grau.*

Den Teig dann bei Raumtemperatur zirka 15 Minuten gehen lassen. Anschließend wird der Teig zu Strängen geformt und in gleichmäßige, zwei Zentimeter dicke Stücke geschnitten. Auf Backpapier oder eine Backmatte legen. Der Stollen wird bei einer **Temperatur von 210 Grad bei Ober-/Unterhitze für zirka 20 bis 25 Minuten gebacken**.

Nach dem Backen auskühlen lassen, mit zerlassener Butter bestreichen, in Kristallzucker wälzen und mit Puderzucker bestreuen.

*Tipp: Kühl und trocken lagern - **nicht im Kühlschrank!** Eine Dose aus Metall mit Back- oder Butterbrotpapier auslegen und Stollen oder auch Stollenkonfekt darin aufbewahren.*