

# STOLLENKONFEKT



🕒 15 min

- 1 Zubereitung Zuerst die **Rosinen** mit dem **Rum** mischen und einweichen.

---

- 2 **Butter, Zucker**, gemahlene **Mandeln** und **Amaretto** verrühren, die restlichen Zutaten dazu geben und auch die **Rosinen**. Alles gut verkneten.

---

- 3 Auf einem mit **Backpapier** ausgelegten **Backblech** mit zwei Löffeln kleine Häufchen setzen und mit **Wasser** besprühen und in einem ca. 40 Grad warmen Backofen ca. **45 Minuten** gehen lassen. Das **Backblech** heraus nehmen und den Ofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen und das Stollenkonfekt ca. **15 Minuten** backen.

---

- 4 Die kleinen **Stollen** in flüssiger **Butter** wälzen und dann in **Puderzucker** wälzen.

---

- 5 Frisch genießen oder einfrieren damit es nicht trocken wird, nach Bedarf dann leicht aufbacken.



## ZUTATEN

für 4 Portionen

**125 g** Mehlmischung Schär Mix B

**20 ml** Rum

**100 g** Butter / Margarine

**85 g** Zucker

**25 g** gemahlene Mandeln

**4 EL** Amaretto

**250 g** Schär MixB

**1 TL** Zimt

**1 TL** Xanthan

**1 TL** gemahlene Flohsamenschalen

**50 g** Zucker

**30 g** gehackte Mandeln

**1 Pck.** Trockenhefe

**2** Eier

**4 EL** Milch

nach dem Backen:

**150 g** flüssige Butter

**150 g** Puderzucker