

Stollenkonfekt

Zutaten (für 2 Backbleche):

- 100 g Rosinen
- alternativ: Korinthen
- 100 g Cranberrys
- 100 g gemischte Sukkade
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Würfel Hefe
- 125 ml Milch
- 500 g Weizenmehl
- alternativ: Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g gehackte Pistazien
- 1 Päckchen Stollengewürz
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Butterfett
- 1 Schote Vanille
- 150 g Zucker

Trockenfrüchte klein schneiden, mit dem Apfelsaft in eine Schüssel geben und darin einweichen. Zitronenschale abreiben. Hefe mit der Milch glatt rühren. Mehl, Salz, Zucker und Butter in eine Schüssel geben, die Hefemilch dazugeben und alles gut verkneten. Zum Schluss Mandeln, Pistazien, Stollengewürz, Zitronenabrieb und eingeweichte Trockenfrüchte unterkneten. Mindestens 40 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen oder mehrere Stunden im Kühlschrank.

Den Teig einmal durchkneten und daraus circa 30 cm lange Stränge formen. Mit einer Teigkarte oder einem Messer kleine Konfektstücke abstechen. Entweder gleich auf ein Backblech mit Backpapier legen oder die Stücke zunächst zu Kugeln rollen. Noch einmal etwa 1 Stunde gehen lassen, dann im Backofen bei 165 Grad Umluft 18-20 Minuten hellbraun backen.

Kurz vor Ende der Backzeit das Butterfett in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mark aus der Vanille-Schote kratzen, mit dem Zucker vermengen und auf einen tiefen Teller geben. Das heiße Konfekt mit dem warmen Butterfett einpinseln und in dem Vanille-Zucker wälzen. Auskühlen lassen, in Blechdosen aufbewahren und ein paar Tage durchziehen lassen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 02.12.2021

Koch/Köchin: Birgit Parbs

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen