

Stollenkonfekt

Zutaten (für 2 Backbleche):

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

Die Trockenfrüchte klein schneiden und mit dem Apfelsaft einweichen. Zitronenschale abreiben. Die Hefe mit der Milch glatt rühren und mit Mehl, Salz, Zucker und der Butter zu einem Hefeteig kneten. Anschließend Mandeln, Pistazien, Stollengewürz, Zitronenabrieb sowie die eingeweichten 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 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. Den Zucker und das aus der Vanille-Schote gekratzte Mark vermengen und in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben. Das heiße Konfekt mit dem warmen Butterfett einpinseln und in dem Vanille-Zucker wälzen. Das Konfekt ausgekühlt 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