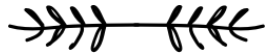


STOLLENKONFEKT



🕒 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