

Rezept

Kleine Stollenbissen

Ein Rezept von Kleine Stollenbissen, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mandeln	200 g Rosinen
75 g Zitronat	50 g Orangeat
1 EL Bittermandelaroma	80 ml Rum
250 g Mehl	1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
150 g Puderzucker	200 g Butter
50 g Gänseschmalz (ersatzweise Butter)	1 zimmerwarmes Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln fein hacken und mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Bittermandelaroma und Rum mischen. Abdecken und über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Puderzucker und 2 EL lauwarmem Wasser verrühren und flüssig werden lassen. In die Mulde gießen, mit wenig Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Das tiefe Backblech mit Hilfe von Alufolie auf 22 × 28 cm verkleinern und mit Backpapier auskleiden. 100 g Butter und das Gänseschmalz in einem kleinen Topf zerlassen.
4. Nach der Gehzeit die Fruchtmischung, 50 g Puderzucker, das zerlassene Fett und das Ei zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kräftig verkneten. Den Teig etwa 1 1/2 cm hoch auf das verkleinerte Blech streichen. Im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen.
5. Übrige Butter wieder schmelzen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und das Stollengebäck noch heiß mit etwas Butter einpinseln und mit ein wenig vom übrigen Puderzucker bestäuben. Einziehen lassen, mit Butter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. So fortfahren, bis die ganze Butter verbraucht, aber noch etwas Zucker da ist. Dann sofort sehr gut mit Alufolie abdecken und über Nacht ziehen lassen.
6. Anschließend das Stollengebäck mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und in etwa 3 × 4 cm große Rechtecke schneiden.