

## Rezept

# Stollen-Happen

Ein Rezept von Stollen-Happen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	Butter	<b>750 g</b>	Mehl
<b>100 g</b>	Zucker	<b>1</b>	Würfel Hefe (42 g)
<b>250 ml</b>	lauwarne Milch	<b>250 g</b>	Sultaninen
<b>150 ml</b>	Rum		je 50 g Zitronat und Orangeat
<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>125 g</b>	Korinthen
<b>100 g</b>	geschälte gemahlene Mandeln		je 1/2 TL Salz und Zimt
	je 1 gute Msp. gemahlener Kardamom und Muskatnuss	<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>50 g</b>	Butter	<b>1</b>	Ei
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker	<b>50 g</b>	Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und den Zucker daraufstreuen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. In die Vertiefung gießen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die Sultaninen im Rum einweichen. Zitronat und Orangeat fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Mit Fruchtwürfelchen, Korinthen, Mandeln, Salz, Zimt, Kardamom, Muskat und Vanillezucker mischen. Beiseitestellen. Den Hefearnsatz mit dem Mehl, der Butter und dem Ei verrühren. Alles auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verketten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Die Rumrosinen abtropfen lassen. Unter die Frucht-Mandel-Mischung mischen (den Rum anderweitig verwenden). Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Etwas flach drücken, die Frucht-Mandel-Mischung darauf verteilen und unterkneten.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen und halbieren. Jede Hälfte in 16 Stücke schneiden, diese wieder halbieren. Die Teigstücke oval formen und aufs Blech legen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Happen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-50 Min. zartbraun backen.
5. Für die Verzierung die Butter schmelzen lassen. Puderzucker und Vanillezucker mischen. Die noch heißen Stollenhappen rundum mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Auskühlen lassen und in Zellophan wickeln.