

Rezept

Veganes Stollenkonfekt

Ein Rezept von Veganes Stollenkonfekt, am 06.05.2024

Zutaten

100 g Vollkorn-Weizenmehl	180 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Weinstein-Backpulver	1 TL Ceylonzimt
100 g Rohrohrzucker	50 g gehackte Mandeln
50 g Orangeat (ersatzweise Soft-Aprikosen)	50 g Rosinen
120 g kalte vegane Pflanzenmargarine	175 g Sojaquark (ersatzweise vegane Joghurtalternative)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 4 g F, 2 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten, Backpulver, Zimt, Zucker, Mandeln, Orangeat und Rosinen in einer Rührschüssel mischen. Die Margarine 1 cm groß würfeln und mit dem Sojaquark zugeben. Alles mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Jeweils 1 gehäuften TL Teig in der Handinnenfläche zu groben Kugeln formen. Die Kugeln etwas flach drücken und auf das Backblech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, die Stollen sollen noch leicht roh aussehen.
3. Das Stollenkonfekt aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten und kühl lagern.