

Hier und heute



Stollenkonfekt

Dieses selbstgemachte Stollenkonfekt von Marcel Seeger ist das perfekte kulinarische Mitbringsel für die Adventszeit. Unser Konditormeister zeigt, wie die leckeren Ministollen schön saftig gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 60 Stück

Zutaten für das Konfekt

- 125 g Rosinen
- 75 ml Apfelsaft
- ca. 50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- ca. 50 g getrocknete Cranberrys
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Mehl (Type 550)
- 7 g Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Stollengewürz
- 1 Ei (Gr.M)
- 75 g weiche Butter
- 125 g Magerquark
- 100 g gehackte Mandeln

Zutaten für die Fertigstellung

- 100 g Butter, flüssig
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Rosinen in Apfelsaft einweichen (gerne über Nacht). Die Marzipanrohmasse gleichmäßig zu einer Rolle von 30cm Länge ausrollen.

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Salz, Vanillemark, Stollengewürz, Ei, Butter und Magerquark zugeben und alles zusammen in der Küchenmaschine verkneten.

Eingeweichte Rosinen, Aprikosenstücke, Cranberrys und Mandeln hinzufügen und langsam unter den Teig arbeiten. Den fertigen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf 30 x 30 cm ausrollen und die lang gerollte Marzipanstange am Rand auflegen. Den Teig nun fest zusammenrollen und auf eine Länge von 60 Zentimetern bringen. Die Rolle halbieren und aus jeder Hälfte 30 Stücke schneiden. Die Stücke anschließend zu Kugeln formen und diese auf das vorbereitete Backblech legen. Das fertige Stollenkonfekt in den vorgeheizten Backofen geben und 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen direkt mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein Tortengitter setzen. Dann dünn mit Puderzucker besieben.

Tipps

- In einer gut verschließbaren Dose hält sich das Stollenkonfekt circa zwei Wochen.

Hier und heute



- Die getrockneten Aprikosen und Cranberrys lassen sich auch durch andere Trockenfrüchte ersetzen.
- Orangeat und Zitronat passen auch gut in das Stollenkonfekt.