

Mandelstollen-Konfekt

Stollen in mundgerechter Form. So kann man zwischendurch öfter naschen.

Stollenbacken an Weihnachten gehört für viele zur Pflege der Familientradition. Vielleicht ist der Original Dresdner Christstollen auch gerade aus diesem Grund zu Weltruhm gelangt. Für alle denen ein ganzer Stollen zu groß ist oder für diejenigen die zwischendurch ganz unkompliziert naschen ist unser Stollen-Konfekt Rezept genau das Richtige. Der Geschmack von Mandeln gepaart mit Rum und Amaretto-Aromen ist Vorweihnachts-feeling pur. Eine echte Köstlichkeit die dem großen Christstollen in nichts nachsteht.

Zutaten

- 450 g Puderzucker
- 500 g Butter
- 500 g Mehl
- 200 g Rosinen oder Sultaninen
- 100 g Mandeln gehackt
- 80 g Orangeat
- 1 Zitrone unbehandelt
- 60 ml brauner Rum
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 3 EL Amaretto

Zubereitung

- Die Zitrone gut abwaschen und die Schale abreiben. Einen TL davon mit dem Orangeat und 3/4 der gehackten Mandeln mischen und den Rum darüber gießen. Das Ganze abgedeckt durchziehen lassen.
- In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Zucker, dem Zimt und dem Salz in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Milch hineingießen. Den Hefewürfel hineinbröseln und leicht verrühren, dann abgedeckt für ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Etwa 200 g der Butter mit 120 g Puderzucker schaumig rühren. Die Mandeln mit etwas Puderzucker im Mixer pürieren und den Amaretto zugeben bis das Ganze bindet. Jetzt beides zusammen verrühren.
- Den abgedeckten Teig mit dem restlichen Mehl vermischen, dann die Butter-Masse und das Gemisch aus Mandeln, Orangeat, Zitronenschale und Rum untermengen und nochmals für eine halbe Stunde abgedeckt ziehen lassen.
- Den Teig zu 1 cm dicken Rollen formen und etwa 2 cm lange Stücke daraus schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (Vorsicht: nicht zu eng legen) und bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

- Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die noch heißen Konfektstücke darin wenden. Danach im restlichen Puderzucker wälzen bis sie schön damit bedeckt sind.
- Das Ganze auf mit Backpapier bedeckten Blechen abkühlen lassen und ab in die Keksdose. Luftdicht verschlossen ziehen sie so nochmal 1-2 Wochen und sind dann ca. sechs Wochen haltbar.



Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mandelstollen-konfekt/>