

VEGANES STOLLENKONFEKT

REZEPT

Zubereitungszeit: Ca. 15 Min

Ruhezeit Ca. 30 Min.

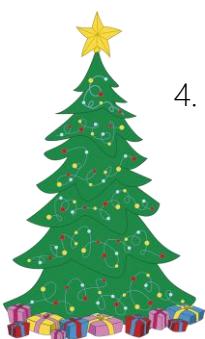
Zutaten für etwa 36 Stück:

- 50 g Rosinen
- 1-2 EL Rum oder Apfel-/Zitronensaft
- 75 g gehackte Mandeln
- 75 ml Pflanzendrink
- 250 g Mehl
- ½ Würfel Hefe/ 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 125 g vegane Butter/Margarine
- 125 g Marzipanrohmasse
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Vermische die Rosinen mit dem Rum/Apfelsaft und lasse alles ziehen
2. Erwärme die Milch lauwarm und rühre Hefe und 1 EL Zucker ein. Stelle die Milchmischung beiseite
3. Gib Mehl, 100g der Margarine, Salz und restlichen Zucker in eine Schüssel und verrühre alles kurz
4. Wenn die Milchmischung schaumig wird, nochmal gut durchrühren und dann zur Mehlmischung geben. Alles zu einem Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Derweil kannst du die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten (bleib unbedingt dabei, damit die Nüsse nicht verbrennen)



5. Wenn der Teig geruht hat, knete die Rosinen (restliche Flüssigkeit abgießen) und die Mandeln ein
6. Forme dann kleine Kugeln aus dem Teig und gib ein Stückchen Marzipan in jede, gut mit Teig umschließen und dann in einen kleinen Laib formen
7. Lege diese nun gleichmäßig auf das Backblech und backe das Stollen-Konfekt für ca. 15 Min. (200°C Ober-/Unterhitze oder 175°C Umluft) bis es gar und goldbraun ist
8. Bestreiche die fertigen Ministollen mit geschmolzener Butter und bestreue sie dann großzügig mit Puderzucker

