

„Kaiserschmarrn“- Mini-Stollen mit Apfelmus



Zutaten:

Für ca. 20-25 Stück

- 140 g Mehl
- 90 g Butter
- 50 g gehackte Mandeln, geröstet
- 50 g Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, Cranberrys, Birnen oder Äpfel)
- 30 ml Milch
- 30 g feiner Zucker
- 25 ml Obstbrand (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser)
- 25 g Orangeat
- 25 g Marzipanrohmasse
- 15 g frische Hefe
- 1 Biozitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- Wer möchte: Holzspießchen, Apfelmus zum Dippen



Zubereitung

Zuerst Trockenfrüchte grob hacken (ca. 0,5 cm). Obstbrand erwärmen und die zerkleinerten Trockenfrüchte darin 15 Minuten einlegen. Die Schale der Zitrone fein abreiben.

Für den Teig das Mehl in einer Schüssel sieben. Hefe in lauwarmen Milch auflösen.

In das Mehl die Hefemilch, Zucker, Vanillezucker und den Zitronenabrieb geben und 2 Minuten kneten. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Dann 90 g Butter, Prise Salz, klein gewürfelter Marzipanwürfel, Orangeat, gehackte Mandeln, eingelegte Trockenfrüchte zugeben und zu einem Teig kneten. Zugedeckt wieder 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Oberfläche ca. 1,5-2 cm dick auswalzen.

Die Teigplatte mit dem Messer in „Kaiserschmarrn“-Stücke, d.h. in ca. 3-4 cm ungleichmäßige Rechtecke schneiden. Stücke mit etwas Abstand zueinander auf Backbleche (mit Backpapier !) setzen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Im Ofen 10-12 Minuten goldgelb backen.

Dann die Stücke aus dem Ofen nehmen und mit flüssiger Butter bepinseln.

10 Minuten warten, dann die Stollen erneut bepinseln und sofort mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wer möchte, kann die Kaiserschmarrn Mini-Stollen auf Spieße aufstecken und verschenken. Dazu passt Apfelmus als Dip.