

Mini Christstollen



Zutaten:

Für ca. 45-50 Stück Minichriststollen

- 100 g gehackte Mandeln, geröstet
- 175 g Butter
- 40 g Weinbeeren
- 40 g Korinthen
- 50 ml Obstbrand (z.B. Gaishirtle oder Schwarzwälder Kirschwasser)
- 1 Bioorange
- 1 Biozitron
- 1 Vanilleschote
- 275 g Mehl
- 60 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 30 g feiner Zucker
- 20 g Honig
- Prise Salz
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat
- 50 g Marzipanrohmasse
- 40 g Puderzucker
- wer möchte: 1 EL Rosenwasser



Zubereitung

Zuerst Weinbeeren und Korinthen fein hacken. Obstbrand erwärmen und die Weinbeeren und Korinthen darin einlegen. Die Schale der Zitrone und Orange fein abreiben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben.

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

In das Mehl die Hefemilch, Zucker, Honig, Orangen- und Zitronenschale, Rosenwasser, Vanillemark geben und 2 Minuten kneten. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Dann 125 g Butter, Prise Salz, Zitronat, Orangeat, Marzipanwürfel, geröstete Mandeln, eingelegte Korinthen und

Weinbeeren zugeben und zu einem Teig kneten. Zugedeckt wieder 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen.

Den Teig in zwei Teile teilen. Aus beiden Teilen 3 cm dicke Würste rollen. Die Würste mit dem Messer in etwa 20 g kleine Portionen schneiden.

Diese Stücke zu kleinen Stollen formen und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Im Ofen 10-12 Minuten hellbraun backen.

Dann die Stollen aus dem Ofen nehmen und mit flüssiger Butter bepinseln. 10 Minuten warten, dann die Stollen erneut bepinseln und sofort mit Puderzucker bestäuben.