

Mini-Stollen

etwa 45 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Vorteig:**

- 2 EL Honig, flüssig
- 2 EL Milch
- 50 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

Teig:

- 200 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Msp. Muskatblüte gemahlen
- ½ TL Zimt
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
- 100 g Bratbutter weich
- 1 dl Milch, lauwarm
- 30 g Zitronat fein gehackt
- 30 g Orangeat fein gehackt
- 100 g Rosinen
- 70 g Mandeln, geschält, gemahlen

Garnitur:

- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Für den Vorteig Honig und Milch erwärmen und abkühlen lassen. Mehl in eine kleine Schüssel sieben und mit der Hefe gut vermischen. Die lauwarme Honigmilch dazugeben und alles zu einem Vorteig anrühren; ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Teig:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, den Vorteig sowie alle Zutaten bis und mit der Milch dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem Teig kneten und anschliessend zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte gehen lassen.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln unterkneten.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben.



Dr. Oetker AG/SA

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Die Mini-Stollen nach der Gehzeit in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen, anschliessend auf ein Gitter legen und sofort grosszügig mit Puderzucker bestäuben. Erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53