Stollenkonfekt



Zutaten:

Zum Einweichen:
200 g Sultaninen
100 g Früchtemischung (aus Citronat, Orangeat, kandierte Kirschen, kandierte Melonen) oder je 50 g Citronat und Orangeat
50 g Orangeat
50 ml Wasser
25 ml brauner Rum

Teig:
500 g Mehl
160 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe (42g)
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Zucker
1 Ei
200 g flüssige Butter
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Nelkenpulver
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss

Außerdem:
80 g flüssige Butter zum Bestreichen
Zucker zum Wälzen

Zubereitung:
Die Früchte in einer Plastikschüssel mit Deckel vermischen und den mit Wasser vermischen Rum
zugießen. Schüssel verschließen und kräftig schütteln. Trockenfrüchte über Nacht stehen lassen.

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.
Zerbröckelte Hefe in lauwarmer Milch auslösen und in die Mulde gießen. Mit Mehl bestäuben und den Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen. Das Ei, die Butter, Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz, Zimt, Nelken und Muskatnuss zugeben und alles gut (am Besten mit den Händen) etwa 10 Minuten lang verkneten, bis die Oberfläche schön glatt ist, evtl noch etwas Mehl zugeben falls der Teig zu weich sein sollte oder noch etwas Milch zugeben falls der Teig zu fest sein sollte. Teig in eine bemehlte Schüssel geben und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
Den Teig auf einer Arbeitsfläche ausrollen, die abgetropften Früchte darauf legen und den Teig
einrollen. Nochmals alles kräftig mit den Händen durchkneten, bis die Früchte schön im Teig
verteilt sind. Teig in eine bemehlte Schüssel legen und zugedeckt für etwa 1 1/2-2 Stunden in den Kühlschrank legen, bis der Teig schön durchgekühlt ist und deutlich an Volumen verloren hat. Jetzt kann man den Teig gut bearbeiten. Dazu teilt man den Teig in 4 gleich große Teile und rollt jeweils 3 cm dicke Stränge aus. Von jedem Strang schneidet man jetzt 2 cm breite Scheiben ab und legt sie mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
Sofort, ohne Gare im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 15-18 Minuten goldgelb backen.
Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker

wälzen.

© lecker-backen.de