



Menge 65 - 70 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

STOLLENKONFEKT MIT KIRSCHEN UND PISTAZIEN

Wie niedlich! Die Stollen in dieser spannenden Variante sind im Miniformat ganz schnell weggenascht!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Diamant Feinster Zucker, 2–3 EL Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2.** Kirschen und Pistazien hacken. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Marzipan in Stücke schneiden und mit Butter cremig rühren.
- 3.** Vorteig mit dem restlichen Mehl, restlichen Zucker, Salz, Mandeln, Christstollengewürz, Bittermandelöl, Zitronenschale und ggf. Rum verkneten. Dann Butter-Marzipan-Masse unterkneten, zuletzt Kirschen, Pistazien und Diamant Grümmel Kandis. Zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals durchkneten.
- 4.** Teig in 4 Teile teilen, zu Rollen (ca. 2 cm Durchmesser) formen und mit einem scharfen Messer kleine Stückchen (ca. 1 cm breit) abschneiden, ggf. nochmal halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12–15 Minuten goldbraun backen.
- 6.** Butter zerlassen und Stollenkonfekt sofort nach dem Backen damit bestreichen.
- 7.** Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.
- 8.** Tipp: - Statt getrockneter Kirschen kann man auch Cranberrys verwenden. - Stollenkonfekt luftdicht lagern – so wird es im Laufe der Lagerung noch aromatischer.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl
1/2 Würfel	Hefe
50 g	Diamant Feinster Zucker
70 ml	lauwarme Milch
50 g	getrocknete Kirschen
50 g	Pistazien
1/2	Bio-Zitrone
70 g	Marzipan-Rohmasse
125 g	weiche Butter
1/2 TL	Salz
30 g	gemahlene Mandeln
2 TL	(gehäuft) Christstollengewürz
1/2 Flasche(n)	Fläschchen Bittermandelöl
1-2 cl	Rum (nach Geschmack)
50 g	Diamant Grümmel Kandis

Zum Verzieren:

50 g	Butter
	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.