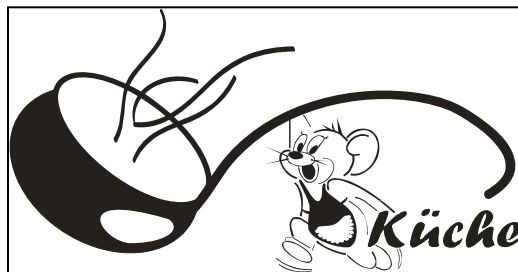


Stollenkonfekt

Zutaten:

1 kg	Dinkelmehl
350 g	Butter
150 g	Zucker
2 Würfel	Hefe
200 ml	Milch, lauwarm
1 Pck	Zitronat
1 Pck	Orangaet
1 MS	Muskat
400 g	Rosinen
1 Pck	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
40 ml	Rum
80 g	Mandeln, gehackt
6 Tropfen	Bittermandelaroma
	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Aus lauwarmer Milch, Hefe und Zucker einen Vorteig anrühren.

Danach an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Alle anderen Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit dem Vorteig zu einem glatten Teig kneten.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit reichlich Abstand legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10-15 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und in einer luftdichten Dose 2 Wochen ziehen lassen.