Topfen-Stollen-Konfekt

Das Rezept von dem Topfen-Stollen-Konfekt wird natürlich vermehrt in der Winterzeit gebacken. Dabei betört das kleine Weihnachtsgebäck all unsere Sinne

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,0 h



Zutaten

Für den Teig

100 g	Butter (weich)
75 g	Zucker
150 g	Topfen
300 g	Mehl
1 TL	Zimt
0.5 Packungen	Backpulver
50 g	Haselnüsse (gehackt)
150 g	Rosinen (oder nach Belieben)
1 Schuss	Rum (braunen)
1 TL	Orangenabrieb

Für die Tränke

125 g	Butter (+/-)

Zum Wälzen

150 g	Staubzucker (+/-)

Zubereitung

1. Für das **Topfen-Stollen-Konfekt** zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen

zeitig auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Butter, den Zucker, den Topfen, den Zimt und den Orangenabrieb in eine Schüssel geben und cremig rühren.

3. Nun das Mehl (gesiebt), das Backpulver, die Haselnüsse und einen Schuss Rum hinzufügen und alles gut miteinander verkneten. Sollte die Masse danach noch nicht formbar sein, einfach noch ein wenig Rum hinzufügen. Der Teig sollte letztendlich nicht zu trocken sein, aber auch nicht an den Fingern kleben.

4. Danach die Rosinen hinzufügen und unterkneten.

5. Jetzt ca. 20 - 25 g der Masse entnehmen und Stollen ähnliche Stücke formen. Diese anschließend auf die Backbleche legen und im Ofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

6. In der Zwischenzeit die Butter zum Schmelzen bringen und einen Teller mit dem gesiebten Staubzucker bereithalten.

7. Nun die Mini-Stollen aus dem Ofen holen, noch heiß in die Butter tauchen und abtropfen lassen.

8. Danach in Staubzucker wälzen, sodass das Kleingebäck ringsherum bedeckt ist.

9. Diese Stollen nun auf ein Rost legen und auskühlen lassen. Letztendlich die süße Leckerei in eine verschließbare Dose geben und mindestens einen Tag ziehen lassen. Vor dem Verzehr das Konfekt eventuell erneut mit etwas Staubzucker bestäuben. Die Masse ergibt ca. 30-35 Stück.

Tipp

Das Topfen-Stollen-Konfekt kann man mit vielerlei Zutaten variieren. Anstelle von Haselnüssen

eignen sich zum Beispiel auch Walnüsse oder Mandeln. Und anstatt Rosinen kann man auch Korinthen, Sultaninen oder Cranberrys verwenden. Auch etwas Marzipan, eingelegte oder kandierte Früchte bieten sich gut an. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.