

STOLLENKONFEKT

Zutaten
(für ca. 20 Stück)
Teig 1 – Brandmasse:
65 ml Wasser
1 EL Albaöl
1 Prise Salz
50 g Mehl
1 Ei
Teig 2 – Rührteig:
40 ml Albaöl (35g)
50 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
½ EL Rum
1 Ei
75 g Mehl
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz
je eine Messerspitze Nelken, Zimt, Kardamom, Ingwer und Muskat
Teig 1 + 2:
125 g Mehl
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
100 g Marzipanrohmasse
etwa 4 EL Albaöl und
Zucker zum Wälzen

Zubereitung
Teig 1
Wasser mit Albaöl in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Mehl und Salz zufügen und die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt. Den Teig etwas auskühlen lassen, dann das Ei unterrühren.
Teig 2
Albaöl, Zucker, Vanillezucker, Rum und Gewürze schaumig rühren. Dann das Ei hinzufügen. Anschließend das Mehl-Backpulver-Gemisch unterheben.
Beide Teige miteinander verrühren. Mit dem restlichen Mehl, Rosinen und gehackten Mandeln verkneten.
Marzipan zwischen Backpapier ganz dünn ausrollen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen. Teig und Marzipan mit beliebigen Formen ausstechen. Marzipan zwischen zwei ausgestochene Teigstücke legen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Backen: ca. 15 Minuten bei 160 °C Heißluft im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene.
Das Gebäck etwas auskühlen lassen, aber noch im warmen Zustand mit heißem Albaöl von allen Seiten bestreichen und in Zucker wälzen.

Nährwertinformation für ein Stück:
161 kcal | 8 g Fett | 3 g Eiweiß | 18 g Kohlenhydrate | 21 mg Cholesterin

Albaöl®