# Stollenrauten

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

## Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|---|---|
| Milch | 250 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 100 g |
| Pekannusskerne | 100 g |
| Mandeln, ganz | 50 g |
| Butter | 200 g |
| Salz | |
| Eier | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Rosinen | 100 g |
| Puderzucker | 2 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Backpapier

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Pekanüsse und Mandeln grob hacken.

2. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, 100 g Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Pekannüsse, Mandeln und Rosinen unterkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.

3. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem dicken Rechteck in Blechgröße ausrollen, auf das Belch legen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Stollen ca. 15–20 Min. goldbraun backen. 100 g Butter auf dem heißen Stollen verteilen, schmelzen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Auskühlen lassen und in Rauten schneiden. Die Stollenrauten lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 328 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 18 g |