




# Stollenrauten

 Zeit gesamt  
1h 40min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	100 g
Pekannüsse	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 lauwarmlche Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Pekannüsse 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 Formgröße ausrollen, in den Rahmen 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

---