




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 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 Blechgröße ausrollen, auf das Blech 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
