

Stollentaler



Zutaten für 40 Stück:

450 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
80 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
1 Pack. Vanillezucker
175 g weiche Butter
1 Eier
1 Prise Salz
Rumaroma, 50 g gehackte Mandeln
50 g Orangeat
oder Zitronat
50 g Rosinen
je 1 Msp. Zimt
Muskat, gemahlen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hinein bröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen, mit etwas Milch verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort ca.

30 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Milch, Vanillezucker, Butter, Ei und Salz dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

Rumaroma, Mandeln, Orangeat oder Zitronat, Rosinen und Gewürze zufügen und verkneten. Teig zu einer Rolle formen, in ca. 80 Portionen teilen.

Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10-15 Minuten backen.

Stollentaler auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Swetlana Walman