

Stollenkonfekt Urkorn

Zutaten für 50 Stück

100g	Rosinen
75g	Rum oder Orangensaft
100g	Butter
60g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 prise	Salz
100g	ASG (Sauerteig oder Lievito Madre aus dem Kühlschrank)
300g	Khorasanweizen Vollkornmehl „extrafein“
1 TL	Weinsteinbackpulver
1-2 TL	Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz oder Zimt
100g	gehackte Mandeln oder andere Nüsse
100g	Marzipan

Außerdem

150g	Butter
100g	Puderzucker



Zubereitung

- Rosinen in Rum oder Orangensaft einweichen und mindestens **1 Stunde** (idealerweise über Nacht) quellen lassen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen.
- Sauerteig/Lievito Madre hinzufügen und unterrühren.
- Marzipan reiben oder klein hacken und zum Teig geben.
- Mehl, Backpulver, Gewürze und Mandeln mischen, dann zu dem Teig geben.
- Die eingeweichten Rosinen ebenfalls zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig in 5 gleiche Stücke teilen und jeden Teil zu einem langen Strang formen.
- Jeden Teigstrang mit einer Teigkarte in 10 Stücke teilen.
- Die Teigstücke mit der Hand zu einem kleinen Laibchen zusammendrücken und auf ein Backblech legen.
- Backe die Stücke **10-15 Minuten** bei 200°C Ober-/Unterhitze.
- Schmelze die Butter in einer kleinen Schüssel.
- Tränke die noch warmen Konfektstücke in der flüssigen Butter und wälze sie anschließend im Puderzucker.
- Lass die Köstlichkeiten vollständig auskühlen und bestäube sie gegebenenfalls erneut mit Puderzucker.