



Mini Gewürzstollen

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden für die Mini Stollen die Rosinen mit dem Apfelsaft gemischt und kurz stehen gelassen. Währenddessen wird die weiche Butter, der braune Zucker, eine Prise Kotányi Meersalz und das Vanillemark zu einer Creme gerührt.

TIPP: Die Masse ergibt ca. 15 kleine Gewürzstollen

- 2 Anschließend werden Topfen und Orangenzesten untergerührt. Im nächsten Schritt mit Mehl, Zimt, Nelken und Cardamom sowie Backpulver und gehackten Mandeln gut verrühren.
- 3 Das Marzipan fein reiben und mit den Rosinen im Apfelsaft und den bereits verrührten Zutaten so lange zu einem Teig mischen, bis dieser die passende Konsistenz hat.
- 4 Nun ein Backblech mit Backpapier auskleiden und Häufchen mit dem Teig formen und auf das Backpapier legen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Mini Stollen für etwa 14 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe haben.
- 5 Solange die Stollen noch warm sind, in zerlassene Butter tauchen und anschließend in Staubzucker wälzen.

TIPP: Luftdicht mit Frischhaltefolie verpacken und für etwa 2 Tage gut durchziehen lassen

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Butter, weich
40 g	Butter, zerlassen
60 g	Zucker, braun
1 EL	Orangenzeste, frisch
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
25 g	Mandeln, gehackt
40 g	Topfen
30 g	Marzipan Rohmasse
30 g	Rosinen
20 ml	Apfelsaft
40 g	Staubzucker
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen
0.5 TL	♦ Nelken gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

