

## Rezept

# Fixe Stollenplätzchen

Ein Rezept von Fixe Stollenplätzchen, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Butter	<b>50 ml</b> Milch
<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
1/2 Päckchen Trockenhefe	<b>50 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier	<b>1</b> Zitrone
<b>50 g</b> Rosinen	<b>50 g</b> Zitronat
<b>150 g</b> Marzipanrohmasse	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>50 g</b> gehackte Mandeln	<b>30 g</b> Butter zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Milch erwärmen. Das Mehl mit Salz, Trockenhefe und Zucker mischen. Die Eier trennen und die Eiweiße beiseitestellen. Die Milch mit Eigelben und Butter zur Mehlmischung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Saft der Zitrone auspressen. Rosinen waschen und trocken tupfen. Rosinen und Zitronat fein hacken und mit Zitronensaft mischen. Die Marzipanrohmasse auf der Gemüsereibe grob reiben, mit 1 Eiweiß und dem Puderzucker verkneten. Die Mandeln mit der Rosinen-Zitronat-Mischung mischen und mit der Marzipanmasse verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (ca. 26 × 32 cm) ausrollen und mit dem restlichen Eiweiß bestreichen. Die Marzipanmasse daraufgeben und verteilen. Das Teigrechteck von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle in 25 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
5. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Plätzchen herausnehmen, mit Butter bestreichen und in weiteren 5 Min. fertig backen. Die Stollenplätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.