

# Stollen-Konfekt mit Marzipan

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/18/stollen-konfekt-mit-marzipan/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/18/stollen-konfekt-mit-marzipan/)

## Zutaten für ca. 50 Stück:

- 20g Rosinen
- 1 EL brauner Rum
- 3 EL Mandelblättchen
- 15g kandierte Orangen
- 15g kandierter Ingwer
- 340g Marzipanrohmasse
- ca. 70g Puderzucker
- 1 Msp. Stollen-Gewürz
- 4 EL Kokosfett
- 4 EL Zucker
- Puderzucker für die Arbeitsfläche

## Zubereitung:

Am Tag zuvor die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Rum beträufeln und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Rum-Rosinen auf einem kleinen Sieb abtropfen lassen. Die Rosinen, die kandierten Orangen und den kandierten Ingwer grob hacken. Das Marzipan zerkleinern und mit 50g Puderzucker, den Früchten und den Mandelblättchen verkneten. Dabei das Stollen-Gewürz untermischen.

Die Masse auf der mit etwas Puderzucker besträubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 1 1/2cm dick ausrollen. Mit einem Plätzchen-Ausstecher (3mm Durchmesser) Sterne oder Herzen ausstechen und über Nacht leicht antrocknen lassen.

Am nächsten Tag das Kokosfett in einem kleinen Topf zerlassen. Den Zucker in einen tiefen Teller geben. Das Stollen-Konfekt mit dem flüssigen Kokosfett rundum dünn bestreichen. Das Konfekt mit der Oberseite in den Zucker tauchen und zum Schluß mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß