

# Stollen-Cantuccini

---

Quelle: jedenTag 12/2014

Vorbereitungs- und Backzeit: ca. 1:20 h

Menge: ca. 80 Stk.

## Zutaten

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Stollengewürz (ersatzweise Lebkuchengewürz)
- 25 g weiche Butter
- 2 Eier (M)

## Zubereitung

1. Mandeln und Früchte fein hacken
2. Restliche Zutaten verkneten, nach kurzer Zeit Mandel-Frucht-Mischung hinzugeben und weiter zu einem glatten Teig kneten
3. Ofen auf 190 °C vorheizen (Umluft 170 °C)
4. Teig auf einer bemehlten Fläche zu 4 Rollen von 25 cm Länge formen
5. Mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen und auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen
6. Auf dem Blech 20 Minuten abkühlen lassen
7. Ofen auf 160 °C reduzieren, Rolle in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schnitten
8. Scheiben auf Blech verteilen und 10-12 Minuten im Ofen trocknen lassen