

Stollenkonfekt ohne Zucker – vegan

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 16 Stück

Für die Marzipan-Füllung

75 g weißes Mandelmus
37 g agava Reissirup
3 Tropfen Bittermandelaroma
1/2 Teelöffel Rosenwasser

Für den Hefeteig

15 g frische Hefe
100 ml Haferdrink
2 Teelöffel agava Reissirup
1 Bio-Limette (Abrieb)
1 Bio-Orange (Abrieb)
50 g Pistazien
50 g gemahlene Mandeln
200 g Dinkelmehl (Type 630)
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Zum Garnieren

1 Bio-Limette (Abrieb)
1/2 Bio-Orange (Abrieb)
1 Handvoll Pistazien
2 Esslöffel gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Margarine (vegan)
1 Teelöffel agava Reissirup

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Mixer mit/oder Zerkleinerer

Stollen im Mini-Format... und am liebsten **vegan und fruktosearm**? Kein Problem! Dieses **Stollenkonfekt ohne Zucker** macht im Winter alle Naschkatzen glücklich. Aber Stollen ohne Marzipan-Füllung, Butter, Rosinen und Puderzucker-Haube – wie soll das glücklich machen?! Ganz einfach: dein **Marzipan für die Füllung** rührst du aus Mandelmus und **agava Reissirup** selbst an. Im fluffigen **veganen Hefeteig** landet **Öl statt Butter** und beim Glasieren der Teighappen kommt **pflanzliche Margarine** zum Einsatz. Durch die Verwendung von **Reissirup statt Rosinen** zum Süßen und den **Austausch von Orangeat und Zitronat** durch den **Abrieb der Zitrusfrüchte** kannst du außerdem **auf Fruktose verzichten**. Statt in Puderzucker wälzt du dein Stollenkonfekt ohne Zucker in gemahlene Pistazien und Mandeln. Schon können die kleinen Gebäckstücke nach und nach in deinem Mund landen.

- 1 -

Für die Marzipan-Füllung Mandelmus, Reissirup, Bittermandelaroma und Rosenwasser mit einem Schneebesen verrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Marzipan aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte mit den Händen kurz durchkneten, zu einer ca. 1 cm dicken Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für den Hefeteig Haferdrink lauwarm erwärmen (ca. 30 °C), mit Reissirup verrühren und Hefe hineinbröseln und verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat und 10 Minuten beiseitestellen.

- 3 -

Stollenkonfekt ohne Zucker – vegan

Orange und Limette heiß waschen und Schale abreiben. Pistazien grob hacken. Abrieb und Pistazien zusammen mit gemahlene Mandeln, Mehl, Lebkuchengewürz, Öl und Hefe-Mischung in einer Schüssel geben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem Teig kneten. Dabei ist es normal, dass der Teig etwas klebrig bleibt. Teig mit einem feuchten Handtuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in eine ca. 2 cm dicken Rolle formen und in 16 Stücke schneiden. Marzipan aus der Folie rollen, in ebenfalls 16 Stücke schneiden und mittig in die Teigstücke drücken

- 5 -

Teigränder um den Marzipankern mit den Fingern zusammendrücken und verschließen, sodass das Marzipan im Inneren komplett ummantelt ist. Teiglinge mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene im heißen Ofen backen und abkühlen lassen.

- 6 -

Zum Garnieren Orange und Limette heiß waschen und Schale abreiben. Pistazien mit einem Zerkleinerer fein mahlen oder mit einem Messer sehr fein hacken, mit Mandelmehl mischen. Margarine schmelzen, mit Reissirup verrühren und Gebäck damit einpinseln. Mit der bepinselten Seite in die Pistazien-Mandel-Mischung tunken und mit Orangen- und Limettenabrieb garnieren.



agava Reissirup