



## Kleine Stollen

### Ingredienser

200 g mandler  
100 g pistasjnøtter  
200 g aprikot  
250 g rosiner  
5 ss rom  
400 g smør  
2,5 dl melk  
50 g gjær  
2 ts vaniljesukker  
1/4 ts nellik  
1/4 ts muskat  
4 egg  
125 g sukker  
ca 1 kg hvetemel

### Fyll:

400 g ekte marsipan

### Pynt:

200 g smør  
200 g melis

### Fremgangsmåte

Bland hakkede mandler med pistasjnøtter, aprikot og rosiner i en bolle. Tilsett rom og bland godt sammen. La blandingen stå et par timer så romen trekker godt inn i frukten.



Smelt smøret. Løs opp gjæren i lunken melk. Tilsett vaniljesukker, krydder, sammenpiskede egg og sukkeret. Ha så i smøret. Til slutt blandes i mel til en jevn deig (spar noe til utbakingen). La den stå og heve lunt i ca 1 time.

Kna frukten godt inn i deigen sammen med resten av melet. Del deigen i 10-12 emner. Del marsipanen opp i 10-12 stykker. Klem hver deigemne flat og legg på marsipanen. Klem kantene av deigen rundt marsipanen og form deigen til en glatt bolle. Legges i godt smurte porsjonsformer (se tips).

Etterhev i 25-30 min. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 35-40 min. Pensle straks over med smeltet smør og sikt over melis.

### **Tips**

Porsjonsformene du ser på bildet fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstursbutikker, se blant annet hos Tilbords og Rafens. Alternativt kan du bruke runde ramekinformer eller store, amerikanske muffinsformer av papir.

"Mini-Stollen" kan i prinsippet lages av alle slags oppskrifter på "Stollen" (og du finner flere varianter her på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)). Denne oppskriften er basert på den samme som heter "Butterstollen".

"Mini-Stollen" er fine å fryse. Gi dem gjerne et ekstra melisdryss før servering.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kleine-stollen>