Kleine Stollen



Ingredienser

200 g mandler
100 g pistasjnøtter
200 g apsikat
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, apsikat 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 kjøkkenutstyrsbutikker, 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). 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kleine-stollen