

Stollenhappen

Zutaten:

100 g weiche Butter
75 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Topfen
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
300 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Stollengewürz (ersatzweise Lebkuchengewürz)
100 g Mandeln (geschält und gehackt)
100 g Rohmarzipan (zerkleinert)
100 g Rosinen (am besten in 60 ml Orangenlikör eingelegt)
250 g Butter (zerlassen) und 250 g Staubzucker (mit Vanillezucker vermischt) zum Wälzen

Zubereitung:

Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, dann Topfen und Orangenschale unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Stollengewürz versieben und anschließend mit den Mandeln, dem Rohmarzipan und den eingelegten Rosinen (samt Flüssigkeit) unterheben.

Aus der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und diese bei 180° C Heißluft ca. 13 Min. backen.

Die Stollenhappen nach dem Backen noch heiß mit zerlassener Butter bepinseln und im Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.