

# Rezept für die Ministollen

## Zutaten

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| 50 g      | Zitronat           |
| 50 g      | Korinthen          |
| 50 g      | Mandeln, gemahlene |
| 250 g     | Mehl               |
| 1 TL      | Backpulver         |
| 75 g      | Zucker             |
| 1 Packung | Vanillezucker      |
| 1 TL      | Rum-Aroma          |
| 1         | Ei                 |
| 150 g     | weiche Butter      |
| 1 Prise   | Salz               |
| ca. 50 g  | Puderzucker        |



## Zubereitung

Zitronat fein hacken, mit Korinthen und Mandeln in eine Rührschüssel geben und vermischen. Mehl mit Backpulver mischen und darauf sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu bleistiftdicken Rollen formen und in etwa

**4 cm (!) lange Stücke**

schneiden. Jeweils zwei Stücke nebeneinanderlegen, ein drittes Stück in die Mitte drauflegen und zur Stollenform leicht andrücken. Die Mini-Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 12 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Dekorzucker bestreuen.

## Achtung:

Bitte die fertigen Ministollen bis spätestens **Freitag, 22.11.2019** in der Schule abgeben. Diese werden dann von fleißigen Helfern verpackt.