

10

HO
HO
HO

HO
HO
HO



Früchtestollenkugeln

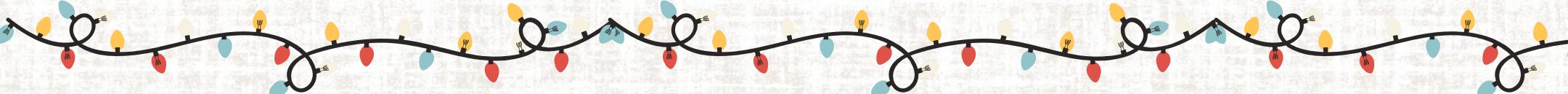
Zutaten für ca. 70 Stück:

50 g kandierter Ingwer
50 g geschälte Mandeln
100 g Rosinen
50 g getrocknete Feigen
50 g Orangeat
5 EL Rum
1 Würfel frische Hefe
300 g Mehl
50 g Zucker
6 EL Milch
50 g Butter
1 TL Zitronenschale gerieben
50 g Zartbitterschokolade

Nach dem Backen:

ca. 150 g Butter
und 100 g Puderrzucker





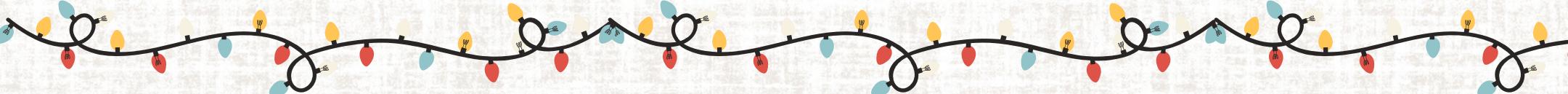
Früchtetollenkugeln

Zubereitung:

Ingwer, Mandeln, Rosinen, Feigen und Orangeat fein hacken, mit Rum übergießen und ziehen lassen. Zerbröckelte Hefe mit Zucker und Milch auflösen und ca. 10 min gehen lassen. Butter schmelzen und mit der Hefemischung, dem Mehl und der Zitronenschale verkneten. An einem warmen Ort abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Schokolade hacken und mit der Nuss-Fruchtmischung unter den Hefeteig kneten. Falls die Masse zu klebrig ist, mit etwas mehr Mehl verkneten. Eine weitere $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.





Früchtetollenkugeln

Aus dem Teig glatte Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser formen (geht am besten, indem man eine Rolle dreht und gleich große Stücke abschneidet) und auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen.

Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen, nach dem Abkühlen mit Puderrzucker bestäuben.

Tipp: in einer Dose aufbewahren. Sie schmecken am besten, wenn sie ein paar Tage durchgerogen sind.

