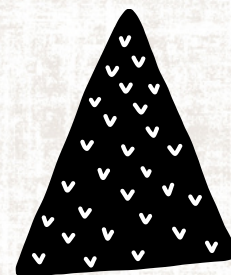


HO  
HO  
HO



HO  
HO  
HO







VerbraucherService  
Bayern im KDFB e.V.

# 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 Puderzucker*







# Früchtestollenkugeln

## 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 ½ Stunde gehen lassen.







# Früchtestollenkugeln

*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,<sup>★</sup> nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.<sup>★</sup>*

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

