VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Stollen-Cantuccini

ca. 35–40 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 25 Min.	35–40 Stück	38–41 Min.	30 Min.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
175 °C / 150 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	2–4 Wochen

Zutaten

Für den Teig

- 320 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Stollengewürz
- 1 Prise Salz
- Schale von ½ Bio-Orange
- 3 Eier (Größe M)
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Vanillepaste
- Optional: 1 EL Amaretto oder Rum

Zum Verzieren

- 30 g zerlassene Butter
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Backen

- 175 °C Ober-/Unterhitze: 23–25 Min.
- Bis außen stabil und leicht goldbraun
- Dann auf 150 °C Ober-/Unterhitze
- 8 Min. je Schnittfläche backen
- Wenden, weitere 7–8 Min. backen

Kühlzeit

- ca. 30 Minuten
- Teig abdecken
- im Kühlschrank kühlen

Knusprig · fruchtig · weihnachtlich

STOLLEN-CANTUCCINI

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden und 20–30 Minuten ins Gefrierfach legen.
2. Sehr große Cranberrys bei Bedarf kleiner schneiden. Das Zitronat nach Wunsch feiner hacken.
3. Marzipanwürfel, Cranberrys und Zitronat mit 1 EL Mehl vermischen.
4. Mehl, Zucker, Backpulver, Stollengewürz, Salz und Orangenschale in einer Schüssel vermengen.
5. Eier, weiche Butter, Vanillepaste und nach Wunsch Amaretto oder Rum zugeben. Kurz zu einem festen, leicht klebrigen Teig verkneten.
6. Mandeln, Cranberrys und Zitronat unterarbeiten. Die gekühlten Marzipanwürfel zuletzt vorsichtig einkneten.
7. Teig abdecken und 30 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
8. Teig halbieren und zwei Rollen formen (je ca. 30 cm lang, 5–6 cm breit). Mit Abstand aufs Blech legen und leicht flach drücken.
9. Die Rollen 23–25 Minuten backen, bis sie außen stabil und leicht goldbraun sind.
10. Aus dem Ofen nehmen und die Rollen etwa 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Zum Schneiden sollen sie noch warm, aber nicht heiß sein.
11. Die Ofentemperatur auf 150 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.
12. Die Rollen mit einem scharfen Brotmesser vorsichtig schräg in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
13. Scheiben mit einer Schnittfläche nach unten 8 Minuten backen. Wenden und die andere Seite weitere 7–8 Minuten backen.
14. Die Cantuccini auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis sie noch leicht warm sind.
15. Noch leicht warme Cantuccini dünn mit zerlassener Butter bestreichen und sparsam mit Puderzucker bestäuben.
16. Vollständig auskühlen lassen und luftdicht in einer gut schließenden Plätzchendose aufbewahren.

Bei richtiger Lagerung in einer gut schließenden Plätzchendose halten sich die Stollen-Cantuccini etwa 2–4 Wochen. Lasst sie vollständig auskühlen, bevor ihr sie in die Dose legt. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt von der Frische der Zutaten und den Lagerbedingungen ab.