

Gefüllte Stollen-Törtchen



Zubereitungszeit: 50 min
Gehen lassen ca.: 1 h 20 min
Backen ca.: 30 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe, 21 g
75 g Zucker
ca. 250 ml lauwarme Milch
50 g weiche Butter
1 Ei
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln

Für die Füllung:

100 g getrocknete Feigen
100 g getrocknete Datteln
1 TL Lebkuchengewürz
1/2 unbehandelte Orange, Abrieb und Saft
60 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

(Für 12 - 15 Stück)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in etwas lauwarmen Milch auflösen. In die Mulde gießen und mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort, ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach die restliche Milch, den übrigen Zucker, die Butter und das Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 1 weitere Stunde gehen lassen. Währenddessen die Rosinen in etwas lauwarmem Wasser einweichen.

Für die Füllung die Feigen und die entsteinten Datteln fein hacken. Mit dem Lebkuchengewürz, dem Orangenabrieb und dem Saft vermengen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

12-15 kleine Backförmchen (Durchmesser 6-8 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden.

Den Teig noch einmal durchkneten und die trocken getupften Rosinen mit den Mandeln dabei einarbeiten. Den Teig in 12-15 Portionen teilen. Diese nochmals halbieren und je eine Teighälfte in die Förmchen drücken. Die Füllung darauf verteilen und mit der zweiten Teighälfte abschließen. Abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Butter zum Bestreichen schmelzen lassen und den Teig mit etwa der Hälfte davon bepinseln. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der restlichen Butter bestreichen. Vorsichtig aus den Förmchen lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.