



Schoko-Stollenkonfekt mit Kaffee

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Blech

550 g	Mehl	50 g	Kakao
2 Pck.	Trockenhefe	180 ml	Milch
2 TL	(frisch) gemahlene Kaffee-/Espressopulver	1	Ei (Größe M)
60 g	Zucker	200 g	weiche Butter
100 g	Mandelstifte	200 g	Cranberries
150-200 g	Butter z. Bestreichen (flüssig)	80 g	Puderzucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Aus Mehl, Kakao, Trockenhefe, Milch, Kaffeepulver, Ei, Zucker und der weichen Butter einen Teig kneten und anschließend zugedeckt an einem warmen Ort mindestens eine, besser 1 ½ Stunden gehen lassen.
2. Cranberries etwa 15 – 20 Min. in heißem Wasser einweichen.
3. Die Mandeln und die Cranberries in den Teig einkneten und dann portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in lange Rollen formen.
4. Mit einem scharfen Messer kleine Happen von der Rolle schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier geben.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Das Konfekt dann im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten backen.
7. Nach Ende der Backzeit das Konfekt aus dem Ofen nehmen, mit geschmolzener Butter einstreichen und auskühlen lassen.
8. Dann nochmals mit Butter bestreichen und gut mit Puderzucker betreuen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Schoko-Stollenkonfekt mit Kaffee

Stand 26.10.2022