

Erdnussbutter Karamell Stollenkonfekt

je nach Größe 50-70 Stck.

1 Würfel frische Hefe

220 ml lauwarme Milch

500 g Mehl

3 EL Zucker

100 g Butter

100 g Erdnussbutter

200 g weiche Karamell Toffees

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Butter und Zucker zum Schwenken

Puderzucker zum Bestreuen



Die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist. Hefewürfel hineinbröseln und den Zucker unterrühren. 10 Minuten stehen lassen.

Butter schmelzen und mit Erdnussbutter verrühren.

Mehl, Vanillezucker, Salz, Buttermischung und Hefemilch unterrühren und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

Toffees klein hacken und unter den Teig kneten.

1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.

In kleine Vierecke schneiden und auf das Blech setzen. Ich habe kleine Kreise mit einem Keksausstecher ausgestochen und so ca.

70 Stöllchen in meiner Plätzchenbox.

Solange backen bis sie eine leichte Farbe bekommen. Ca. 13 Minuten.

In der Zwischenzeit Butter schmelzen.

Das Konfekt nun in eine große Schüssel geben und mit Butter übergießen. Schwenken bis alle Teilchen gleichmäßig mit Butter bedeckt sind. Mit Zucker bestreuen und nochmals gut durchschwenken.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker berieseln.

Gut verpackt und kühl gelagert halten sich die Guten ca. 6 Wochen