



Walnuss-Stollen-Petit fours



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 70 kcal/ 291 kJ
 Eiweiß: 0,9 g Fett: 4,3 g
 Kohlenhydrate: 7 g

Zubereitungszeit:

ca. 75 Minuten + Gehzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Trockenhefe, Milch und 1 Teelöffel Zucker in die Mulde geben und mit dem Mehl zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Walnüsse, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 60-75 Minuten gehen lassen.

2. Exotische Früchte sehr fein hacken und unter den Teig kneten. Nochmals ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

3. Teig auf leicht bemehlter Fläche zu einem Rechteck von ca. 32x24 cm ausrollen. In kleine Quadrate (ca. 3x3 cm) schneiden. Mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Nochmals ca. 10-15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 18-20 Minuten backen.

4. Butter zerlassen. Gebäck damit bepinseln. Auskühlen lassen.

5. Puderzucker mit Rum und etwas Wasser zu einem Guss verrühren. Gebäck damit bepinseln und mit Pistazien und Walnüssen verzieren.

Zutaten für 70 Portionen :

Für den Hefeteig:

100 g kalifornische Walnüsse
 350 g Mehl
 2 Päckchen Trockenbackhefe
 100 ml Milch (leicht erwärmt)
 80 g Zucker
 2 Päckchen Vanillezucker
 1 Prise Salz
 170 g weiche Butter
 100 g getrockneter exotischer Früchte-Mix

Außerdem:

50 g Butter
 250 g Puderzucker (gesiebt)
 3 EL Rum + etwas Wasser
 20 g Pistazien (gemahlen oder fein gehackt)
 50 g kalifornische Walnüsse zum Garnieren