



## Stollenkonfekt

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
Quark	1,500 kg
<b>WESTFALIA Back Melange</b>	0,650 kg
Vollei	0,950 kg
Zucker	1,175 kg
Hefe	0,200 kg
Backpulver	0,150 kg
Salz	0,045 kg
Stollengewürz	0,020 kg
Stollenteig	7,690 kg
Früchtemischung	2,310 kg
	10,000 kg

### Früchtemischung

Rosinen	1,200 kg
Mandelsplitter, geröstet	0,450 kg
Orangeat	0,140 kg
Zitronat	0,400 kg
Rum	0,120 kg
	2,310 kg

### Herstellung:

Quark, **WESTFALIA Back Melange**, Vollei, Zucker, Hefe Salz und Gewürze glattarbeiten und mit dem Mehl und Backpulver ca. 3 Minuten (langsam) zu einem Teig vermengen und die Früchtemischung kurz unterarbeiten.

Nach einer Teigruhe von 15 Min. den Teig in 10 Stücke von ca. 1000 g teilen, rund und etwas langwirken dann kurz entspannen lassen.

Die Teigstücke auf eine Stärke von 6 mm ausrollen und auf gut geölte Bleche legen, für ca.15 Min. in den Froster stellen. Die angefrorenen Teigplatten in Stücke von ca.3x3 cm schneiden, diese auf Bleche verteilen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Dampf abbacken.

Ofentemperatur: 200 °C  
Backzeit: ca.12 Min.

Nach dem Backen das Stollenkonfekt noch warm in WESTFALIA - Palmarin tauchen und in Zucker wälzen.