

Stollenkonfekt

Image



Stollenkonfekt

Verslavend lekker!

ca. 25°C

ca. 260°C

ca. 5-6 min

1000 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.500 gram Bak Speciaal Quarkolini 30%
2.750 gram Tarwebloem 55%
750 gram Fijne kristalsuiker 15%
1.000 gram Heel ei 20%
750 gram Plantaardige olie 15%
1.500 gram Water 30%

Vulling:

2.500 gram Rozijnen 50%
500 gram Orangeade 4x4 10%
500 gram Citronade 4x4 10%
500 gram Cassata speciaal 10%
500 gram Amandelstiften 10%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en draai ongeveer 3 minuten langzaam en 2 minuten snel.
2. Wanneer het deeg is afgedraaid, de vulling er doorheen draaien. De gewenste deegtemperatuur is ca. 25 °C (niet te warm).
3. Vouw het deeg zodat de vulling mooi omsloten is tot een vierkant stuk en laat het deeg 15 minuten ontspannen onder plastic.
4. Rol het deeg uit op 10 mm en snijd blokjes van 3x3 cm (circa 12 gram). Leg de stukjes deeg niet te ver uit elkaar op bakplaten met siliconenpapier.
5. Laat het deeg minimaal 15 minuten ontspannen en bak daarna af.
6. Na het bakken de stollenkonfekt zoveel mogelijk bij elkaar schuiven en rijkelijk afboteren met gesmolten roomboter.
7. Na het afboteren helemaal door de kristalsuiker halen.

Image



Image

