KARDAMOM-RÖLLCHEN

in der Coolinato Mini-Stollenform

Zutaten für den Teig

- 230 g Weizenmehl
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 125 ml lauwarme Milch
- 40 g weiche Butter
- 30 g Zucker
- 0,5 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung

- 40 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 1,5 TL Kardamompulver

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Insgesamt inkl. Ruh- und Backzeit:
ca. 1 Stunde 40 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Das Mehl, Salz und die Trockenhefe in eine Backschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde gießen und die Butter sowie den gesamten Zucker hinzufügen. Den Teig mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut verkneten und 30 Min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür die weiche Butter mit Puderzucker und Kardamom verrühren. Nun den Teig zu einem Rechteck der Größe 60 x 20 cm möglichst dünn ausrollen, mit der Füllung bestreichen, dabei an den Längskanten einen kleinen Rand lassen und von der Längsseite aufrollen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und in die leicht gefetteten Coolinato Förmchen setzen. Anschließend noch einmal abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Förmchen auf einem Backblech auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend in der Form kurz abkühlen lassen, herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben. Ganz frisch schmecken die Kardamomröllchen am Besten.

Tipp: Sie können statt Kardamom auch Zimt verwenden. Wenn Sie die Röllchen in nicht zu dünne Scheiben schneiden, kann man Sie dekorativ auf der Kaffeetafel oder als Dessert servieren.

Bon Apetit!

Folgt uns auf

STOLLEN

in der Coolinato Mini-Stollenform

Zutaten für den Teig

- 70 g Rosinen
- 0,5 TL Zitronenabrieb
- 25 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- 30 ml Rum
- 230 g Weizenmehl
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 25 g gemahlene Mandeln
- 40 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei (Gr. S)
- 0,5 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlenes Muskat
- 20 g flüssige Butter
- 40 g Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Insgesamt inkl. Ruh- und Backzeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten
plus extra Zeit für die Rumrosinen

Coolinato

Zubereitung

Orangeat und Zitronat klein würfeln und zusammen mit Rosinen, Zitronenabrieb und Rum mindestens eine Stunde oder auch über Nacht durchziehen lassen.

Das Mehl, Salz, gemahlene Mandeln und die Trockenhefe in eine Backschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde gießen. Weiche Butter den gesamten Zucker, das Ei und die Gewürze hinzufügen. Den Teig mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut verkneten. Danach die Rumrosinenmischung kurz unterkneten, den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und in die leicht gefetteten Stollenförmchen füllen. Diese mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Mini Stollen auf einem Backblech auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Nach 5 Minuten Abkühlzeit die Stollen aus der Form stürzen und die heißen Stollen mit der Butter großzügig bepinseln und anschließend dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die kleinen Stollen in Pergamentpapier wickeln und Sie in einer Blechdose an einem kühlen Ort 1-2 Wochen durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten.

Bon Apetit!

Folgt uns auf

MANDELEIS

in der Coolinato Mini-Stollenform

Zutaten

- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 40 g Mandelmus
- 40 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 El Amaretto
  (oder 5 Tropfen Mandelaroma)

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Gefrierzeit:
ca. 5 Stunden

Coolinato

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander verrühren bis der Vanillezucker aufgelöst ist. Die Flüssigkeit in die 6 Stollenförmchen füllen und in das Gefrierfach stellen. Das geht am Besten auf einem kleinen Tablett.

Nach 5 Stunden oder noch besser am nächsten Tag das Eis aus der Form auf einen kleinen Teller oder flache Schale stürzen und nach Belieben verzieren.

Tipp: Mit Schokoladensosse und gerösteten Mandelsplittern oder noch besser Pistazienkernen schmeckt dieses Dessert wie eine Mozartkugel, köstlich!!!

Bon Apetit!

Folgt uns auf

APFEL MARZIPAN STOLLEN

in der Coolinato Mini-Stollenform

Zutaten für den Teig

- 230 g Weizenmehl
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 80 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 0,5 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb (Gr. S)
- Abrieb einer halben Zitrone

Für die Füllung

- 1 kleiner Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Marzipan
- 1 Handvoll Walnusskerne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Insgesamt inkl. Ruh- und Backzeit:
ca. 1 Stunde 50 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Das Mehl, Salz und die Trockenhefe in eine Backschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde gießen und die Butter, Eigelb, Zitronenschale sowie den gesamten Zucker hinzufügen. Den Teig mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut verkneten und 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür den Apfel klein würfeln und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Walnüsse hacken und das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.

Nun den Teig zu einem Rechteck der Größe 60 x 20 cm möglichst dünn ausrollen. Die Zutaten der Füllung auf der Teigplatte verteilen, dabei an den Längskanten einen kleinen Rand lassen und von der Längsseite aufrollen. Den Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und in die leicht gefetteten Coolinato Förmchen setzen. Anschließend noch einmal abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Förmchen auf einem Backblech auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Anschließend in der Form kurz abkühlen lassen, herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bitte beachten Sie, dass diese Stollen aufgrund der Früchte nicht so lange haltbar sind, wie klassische Stollen. Apfelstollen schmecken am Besten ganz frisch.

Bon Apetit!

Folgt uns auf