

## Mini-Stollen mit Cranberries und Marzipan

[Kuchen & Gebäck](#)[Kuchen](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter und Vanillezucker rasch zu einem glatten Teig verkneten. Marzipan und Cranberries zusätzlich in den Teig einkneten.

Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den noch kalten Teig in größere Stücke schneiden und in kleine Stollen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Noch lauwarm in Staubzucker wälzen und genießen.

Tipp: Das Marzipan kann auch weggelassen werden.



### ZUTATEN



Zutaten für 1 Blech:

Teig:

300 g Finis Feinstes Weizenmehl glatt

200 g Butter, gewürfelt

100 g Staubzucker

1 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Marzipan

60 g Cranberries, etwas zerkleinert

Topping:

Staubzucker