Stollenkonfekt

Für den Teig:

100 g	Orangeat
50 g	Zitronat
100 g	Mandel(n) gehackt
100 g	Marzipan
150 g	Zucker
1 Beutel	Backpulver
2 Beutel	Vanillezucker
2 EL	Rum oder 2 x Rumaroma
300 g	Butter oder Margarine
2 m.-große	Ei(er)
600 g	Mehl

Zum Verzieren:

2 Beutel	Vanillezucker
3 EL	Puderzucker
0.5 TL	Zimtpulver

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Die Rollen in 2-3 cm große Stücke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 C° vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen und gleich, solange sie heiß sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.