



## Früchtestollen im Glas

(ergibt ca. 30 Stück a 100 g)

Zutaten	Menge	Anwendung
Trockenfrüchte (Cranberrys, Feigen und Aprikosen)	700 g	grob hacken
<b>KESSKO</b> Zitrone in Zucker	50 g	unter die Trockenfrüchte geben
<b>KESSKO</b> Rum 74%	60 g	über die Früchte geben und über Nacht, zugedeckt, ziehen lassen.
fertiger Hefeteig	2.000 g	
<b>KESSKO</b> Mandel, grießförmig	150 g	
<b>KESSKO</b> Mandel, gehackt	150 g	Zusammen mit den eingelegten Trockenfrüchten unter den Hefeteig geben. Zu je 100 g Stücken aufarbeiten und in gebutterte und mit <b>KESSKO</b> Mandeln, grießförmig ausgestreute kleine Weck-Gläser (150ml) füllen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.
		Backtemperatur: 190°C Backzeit ca. 30 Min. Zug geschlossen
		Nach dem Backen sofort mit heißer Butter 2 x bestreichen und nach dem Auskühlen mit <b>KESSKO</b> „Süßem Schnee“ bestauben.



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.