

Marzipan-Stollen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Vortag:

150 g Rosinen

150 g Soft Aprikosen

100 ml Rum

Teig: 500 g Mehl, 75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Msp. Kadamon

350 g weiche Butter, 1 Msp. Zimt

125 ml Milch, 1 Tropfen Bittermandelöl

1 Würfel (42g) Hefe

200 g Marzipan-Rohmasse

100 g gehackte Pistazien

100 g gehackte Mandeln

150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Es wird höchste Zeit Stollen zu backen! Denn er sollte mindestens 1-2 Wochen durchziehen!
Am Vortag: Rosinen und Aprikosen klein hacken und in Rum über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Flüssigkeit abgießen.

Für den Hefeteig: Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Kadamon, Zimt, Bittermandelöl und 200 g Butter in eine Rührschüssel geben. Milch lauwarm erwärmen, Hefe einbröckeln und unter rühren auflösen. Hefe-Milch zur Mehlmischung geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen. Zwischenzeitlich Marzipan reiben, Rosinen, Aprikosen, Mandeln und Pistazien vermengen. Teig nochmals druckkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 30x30 cm) ausrollen. Marzipan-Gemisch darauf verteilen, Teig aufrollen und zu einem Stollen formen. Auf dem Backblech mit Backpapier nochmal 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen (160°C) ca. 60-70 Minuten backen.

Restliche Butter schmelzen und den Stollen gleich nach dem backen rundum einpinseln! Vorgang wiederholen bis die Butter aufgebraucht ist. Zum Abschluss mit Puderzucker bestäuben!



Wir empfehlen unseren roten Glühwein dazu.

