

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandel Marzipan Stollen

Anzahl: 2 Stollen Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

40 g	Orangeat	100 g	Ahornsirup
30 g	Zitronat	300 g	Marzipanrohmasse
70 g	Rosinen	1 Teel.	Abgeriebene Orangenschale
4 Essl.	Rum	20 ml	Orangenlikör
200 g	Geschälte Mandeln		Puderzucker
	-grob		-für die
	-gehackt		-Arbeitsfläche

Für Den Hefeteig

550 g	Mehl	1 Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
125 ml	Milch	1 Teel.	Stollengewürz
40 g	Hefe		-ersatzweise
2	Eigelb		-Lebkuchengewürz
1	Ei	1	Vanilleschote
50 g	Zucker		-das Mark
1	Prise/n Salz	250 g	Weiche Butter

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche	150 g Puderzucker
150 g Flüssige Butter	

1. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit den Rosinen in Rum einlegen. Die Mandeln mit Ahornsirup mischen. Das Marzipan in kleine Stücke teilen und mit Orangenschale und -likör zu einer glatten Masse verkneten, halbieren. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu 2 etwa 25 cm langen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.
2. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde gießen. mit etwas Mehl zähflüssig verrühren. mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
3. Eigelb, Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale, Stollengewürz und Vanillemark verrühren und mit der Butter zum Teig geben und mindestens 15 Minuten durchkneten. Dann die eingeweichten Früchte mit dem Rum und die Mandeln in Ahornsirup hineinkneten. Mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.
4. Mit den Händen kurz durchkneten, wiederum bedeckt 1 Stunde gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten. Den Teig in 2 Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
5. Jede Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken von etwa 20x30 cm ausrollen, die Längskanten sollten einen dickeren Rand haben. Je 1 Marzipanstreifen in die Mitte legen und die Teiggränder darüber zusammen schlagen. An einem warmen Ort bedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Stollen im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen (1 großer Stollen aus dem ganzen Teig backt etwa 1 Stunde).
7. Die Stollen aus dem Ofen nehmen, rundherum mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren. So verpackt halten sich die Stollen auch einige Wochen.