

Weihnachtsbacken Rezepte

Portwein Marzipan Stollen

Anzahl: 24 Scheiben

Gattung: Dörrobst, Gebäck, Stollen, Weihnachten, Backen

TEIG			
300 g	Trockenpflaumen ohne Stein	200 g	Butter
125 ml	Portwein	75 g	Mandeln; gemahlen
500 g	Mehl	1 Pack.	Vanillezucker
1	Msp. Salz	1/2	Zitrone: Schale abgerieben
125 ml	Milch	300 g	Marzipanrohmasse; evt. 1/3 - mehr
4 Essl.	Zucker	100 g	Puderzucker
1	Würfel Hefe a 42 g		

ZUM BESTREICHEN	
50 g	Butter
100 g	Puderzucker

Pflaumen würfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln und auskühlen lassen. Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und die Hälfte vom Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen. Rest Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen. Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten. Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Marzipan darauf legen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200GradC ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175GradC 25-30 Minuten weiterbacken. Die Butter schmelzen und den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.