

Weihnachtsbacken Rezepte

Spekulatius Stollen

Anzahl: 24 Scheiben

Gattung: Backen, Stollen, Weihnachten

250 g Magerquark
2 Vanilleschoten
300 g Butter
125 g Puderzucker
Salz
3 Eier (Kl. M)
1 Orange, abger. Schale

500 g Mehl
3 Teel. Backpulver
50 g Pistazien
100 g Spekulatius
100 g Haselnusskerne
200 g Marzipanrohmasse
6 Essl. Orangensaft

Zubereitung: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

1. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und den Quark darin abtropfen lassen. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen. 200 g Butter mit 75 g Puderzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. 2 Eier, die Orangenschale und das Vanülemark unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Quark unter die Buttermasse kneten. Pistazien, Spekulatius und Haselnüsse hacken. Das Marzipan mit 1 Ei und dem Orangensaft zu einer glatten Masse kneten. Die Nussmischung untermengen.

2. Den Teig halbieren, jede Hälfte auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat von 24 x 24 cm ausrollen und mit der Hälfte der Marzipanmasse bestreichen. Die Teigstücke aufrollen und mit der Naht nach oben in 2 gefettete Stollenformen (23,5 cm Länge) setzen. Die Formen auf ein Blech mit Backpapier stürzen.

3. Die Stollen im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen, nach 35 Minuten die Stollenformen abnehmen. 100 g Butter zerlassen, die Stollen damit bestreichen, mit 50 g Puderzucker bestäuben und kalt werden lassen.

Info: Sie können statt 2 Stollen auch 1 Stollen aus den Zutaten zubereiten: Dann rollen Sie den Teig zu einem Quadrat von 35 x 35 cm aus und backen ihn in einer 37 cm langen Stollenform. Die Backzeit bleibt dieselbe.