

MARZIPAN-WANLNUSS-STOLLEN



ZUTATEN

[ergibt zwei Stollen]

500 g Stollenmehl
125 ml Milch
50 g Frischhefe
140 g Butter
85 g Butterschmalz
75 g Zucker
150 g Mandeln, blanchiert, gemahlen
7 g Salz
2 TL Christstollengewürz
1/2 TL Zitronenabrieb
1/2 TL Orangenabrieb
4 ml Bittermandel-Aroma
400 g Marzipanrohmasse
100 g Walnüsse, geröstet,
grob gehackt

AUSSERDEM

150 g zerlassene Butter
etwas Zucker und Puderzucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Milch, Hefe und ein Esslöffel des Zuckers gut verrühren, in die Schüssel geben und mit etwas Mehl bedecken. Den Vorteig 10-15 Minuten an einem warmen Ort reifen lassen.

Nun alle restlichen Zutaten bis auf Nüsse und Marzipanrohmasse zum Teig geben und mit dem Kneithaken zunächst zwei Minuten auf niedriger Stufe und anschließend 4-5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Den Teig abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Walnüsse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz unter den Teig kneten.

Den Teig in zwei gleich große Teile teilen und rund formen. Jeden Teil zu einem Rechteck *[etwa 25 x 20 cm]* ausrollen. Je 200 g Marzipan ebenfalls zu einem Rechteck ausrollen *[etwa 20 x 15 cm]* und mittig auf den ausgerollten Teig legen. Nun den Teig auf den kurzen Seiten etwas über das Marzipan klappen. Von einer langen Seite her wird der Stollen etwa zu einem Drittel eingerollt. Die andere Seite einrollen und an der Verbindungsstelle gut andrücken. Den Stollen abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Marzipan-Walnuss-Stollen bei 180°C 25-30 Minuten backen. Sollten sie beim Backen zu schnell bräunen, die Stollen mit einem Stück Backpapier abdecken.

Die Stollen etwas abkühlen lassen und noch warm mit der heißen Butter rundum einstreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Nach etwa 24 Stunden können die Stollen in Folie gewickelt werden und halten sich an einem kühlen, trockenen Ort mind. zwei bis drei Monate.