

# Dresdener Vollkorn Stollen Diab.

Kategorien: Weihnachten, Backen, Vollwert, Diabetiker

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG OHNE ZUCKER*

---

750	Gramm	Vollkornweizenmehl
150	Gramm	Honigmarzipan
400	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Zitronat (Diätprodukt)
100	Gramm	Orangeat (Diätprodukt)
100	Gramm	Gehackte Mandeln
250	ml	Milch
250	Gramm	Weiche Butter
2	Pack.	Hefe
2		Vanilleschoten; das Mark
		Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
		Geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100	Gramm	Fruchtzucker
1	Messersp.	Muskat
1	Messersp.	Kardamom
5	Tropfen	Bittermandelöl
5	Tropfen	Rumaroma
1	Messersp.	Salz
50	Gramm	Butter zum Bestreichen

### Anleitung:

auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter unterkneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfalten.

Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180 C vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erf.mit\*RK\*08.02.2016 von K.Heizmann