

Dresdner Stollen O.Triebm.Diab.

Kategorien: Weihnachten, Diabetiker, Backen

Zutaten für: 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50	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 !

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.

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50 g Vollkornweizenmehl 150 g Honigmarzipan 400 g Rosinen 100 g Zitronat (Diätprodukt) 100 g Orangeat (Diätprodukt) 100 g gehackte Mandeln 250 ml Milch 250 g weiche Butter 2 Päckchen Hefe Mark von 2 Vanilleschoten geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone geriebene Schale einer unbehandelten Orange 100 g Fruchtzucker 1 Msp. Muskat 1 Msp. Kardamom 5 Tropfen Bittermandelöl 5 Tropfen Rumaroma 1 Msp. Salz 50 g Butter zum Bestreichen

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.

Dresdner Stollen O.Triebm.Diab.

Quelle:

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