

# Mandel - Marzipan - Stollen

Kategorien: Backen, Kuchen, Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 2 Stollen

40	Gramm	Orangeat
30	Gramm	Zitronat
70	Gramm	Rosinen
4	Essl.	Rum
200	Gramm	Geschälte Mandeln; grob Gehackt
100	Gramm	Ahornsirup
300	Gramm	Marzipanrohmasse
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
20	ml	Orangenlikör
		Puderrucker für die Arbeitsfläche

## *FUER DEN HEFETEIG*

---

550	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
40	Gramm	Hefe
2		Eigelb
1		Ei
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1	Teel.	Stollengewürz; ersatzweise Lebkuchengewürz
1		Vanilleschote; das Mark
250	Gramm	Weiche Butter

## *AUSSERDEM*

---

		Mehl für die Arbeitsfläche
150	Gramm	Flüssige Butter
150	Gramm	Puderrucker

## Anleitung:

1. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit den Rosinen in Rum einlegen. Die Mandeln mit Ahornsirup mischen. Das Marzipan in kleine Stücke teilen und mit Orangenschale und -likör zu einer glatten Masse verkneten, halbieren. Auf einer mit Puderrucker bestäubten Arbeitsfläche zu 2 etwa 25 cm langen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

2. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl zähflüssig verrühren. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

3. Eigelb, Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale, Stollengewürz und Vanillemark verrühren und mit der Butter zum Teig geben und mindestens 15 Minuten durchkneten. Dann die eingeweichten Früchte mit dem Rum und die Mandeln in Ahornsirup hineinkneten. Mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

4. Mit den Händen kurz durchkneten, wiederum bedeckt 1 Stunde gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten. Den Teig in 2 Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

5. Jede Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu

freundlichst Ihr Konrad Heizmann

## Mandel - Marzipan - Stollen

(Fortsetzung)

Rechtecken von etwa 20 x 30 cm ausrollen, die Längskanten sollten einen dickeren Rand haben. Je 1 Marzipanstreifen in die Mitte legen und die Teigränder darüber zusammen schlagen. An einem warmen Ort bedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen. Die Stollen im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen (1 großer Stollen aus dem ganzen Teig backt etwa 1 Stunde).

7. Die Stollen aus dem Ofen nehmen, rundherum mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren. So verpackt halten sich die Stollen auch einige Wochen.