

Marzipan - Stollen

Kategorien: Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

2		Vanilleschoten
300	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Zucker
1		Ei (Kl. M)
80	Gramm	Mandeln (gehackt)
2		Ei Mandellikör

QUARKTEIG

500	Gramm	Mehl und Mehl zum Bearbeiten
1/2	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Weiche Butter und Butter für die Stollenform
125	Gramm	Zucker
2		Eier (Kl. L)
1	Teel.	Dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) Salz
250	Gramm	Magerquark (abgetropft) Oberfläche:
70	Gramm	Mandelstifte
1		Eiweiß (Kl. M)
100	Gramm	Butter
30	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Marzipanrohmasse mit Zucker und Ei verkneten, Mandeln, Vanillemark und Mandellikör untermischen. Die Masse zugedeckt mindestens 1 Stunde stehen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und sieben, Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Eier, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Den Quark mit der Mehlmischung und der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle von ca. 25 cm Länge formen.

Die Stollenform (36 cm Länge, im Fachgeschäft erhältlich) mit weicher Butter gleichmäßig auspinseln. Zweifach gefaltetes Backpapier (also 3 Lagen) in der Größe der Stollenform auf ein Backblech legen. Die gebutterte Form mit den Mandelstiften gleichmäßig ausstreuen. Die Teigrolle 30 cm breit in der Länge der Stollenform ausrollen. Die Marzipanfüllung daraufstreichen, dabei ringsum einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Das Teigstück von einer der breiten Seiten her zu einer Rolle aufrollen, die Enden mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken.

Die Teigrolle mit Eiweiß einpinseln (so bleiben die Mandeln besser haften). Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform drücken. Die Stollenform mit der offenen Seite nach unten auf das Backblech stürzen und die Form fest auf den Teig drücken. Den Marzipanstollen im vorgeheizten Backofen bei 225°C (Gas 4, Umluft 180°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 55-60 Minuten backen. Die Butter bei milder Hitze schmelzen.

Marzipan - Stollen

(Fortsetzung)

Die Form vorsichtig vom Stollen abnehmen, solange er noch heiß ist. Die geschmolzene Butter nach und nach auf den Stollen träufeln. Wenn sie ganz aufgesogen ist, den ganzen Stollen mit Puderzucker besieben und erkalten lassen. 15.02.2002 Weihnachtsbäckerei (edeltraud@weihnachtsbaeckerei.com)

Zubereitungszeit: 105 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 55-60 Minuten