

Aprikosen - Stollen mit Mandel - Krokant

Zutaten für: 1 Stollen

200	Gramm	Aprikosen, getrocknet, Halbweich
100	ml	Amaretto-Likör
200	Gramm	Mandeln; geschält
200	Gramm	Zucker (I)
2	Essl.	Zucker (II)
50	Gramm	Zucker (III)
50	Gramm	Zucker (IV)
		Öl; für die Alufolie
500	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
42	Gramm	Hefe, frisch
200	Gramm	Butter (I)
50	Gramm	Butter (II)
100	Gramm	Mandeln; gemahlen
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
75	Gramm	Pudertzucker
		Alufolie
		Backpapier

Anleitung:

Aprikosen bis auf 5 Stück würfeln und in Amaretto ca. 2 Stunden einweichen.

Mandelkerne bis auf 10 Stück grob hacken. Für den Mandelkrokant Zucker (I) in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Gehackte Mandeln darin wenden und sofort auf geölte Alufolie streichen. Auskühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und Zucker (II) erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter (I) schmelzen. Rest Milch zugießen. Abkühlen lassen. Mit gemahlene Mandeln, Zucker (III), Vanillezucker und Salz zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 1 1/4 Stunden gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Aprikosen abtropfen lassen.

Mandel-Krokant grob hacken. Beides unter den Teig kneten. Auf wenig Mehl zum Stollen formen. Aufs Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200GradC ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175GradC 35-45 Minuten weiterbacken.

Butter (II) schmelzen. Den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Pudertzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

Zucker (IV) karamellisieren. Rest Mandelkerne darin wenden, auf geölte Alufolie geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen-Stollen mit Mandel-Krokant und Aprikosen verzieren.

Anmerkung: Ich habe Mandelstifte verwendet und alle im Zucker I karamellisiert: dazu 200 g Zucker und 100 ml Wasser kochen, bis

Aprikosen - Stollen mit Mandel - Krokant

(Fortsetzung)

aller Zucker gelöst ist, etwas einkochen, dann Mandeln dazu und solange unter Rühren kochen, bis die Karamellmasse goldbraun ist. Vom gehackten Krokant 100 g zurückbehalten. Die Deko des Stollens ist aber IMH◻ überflüssig. Der Stollen geht beim Backen etwas in die Breite. Mindestens 3 Tage durchziehen lassen, sehr gut!