

# Wald Honig - Stollen

Kategorien: Stollen, Weihnachten, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

Für das Backblech:  
Backpapier

## *KNETTEIG*

---

50	Gramm	Getrocknete Datteln
50	Gramm	Getrocknete Feigen
500	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Dr. Oetker Original Backin
100	Gramm	Langnese Waldhonig
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
		Je ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-, Butter-Vanille- Und Zitronen-Aroma
2		Eier (Größe M)
250	Gramm	Speisequark (Magerstufe)
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Abgezogene, gehackte Mandeln
250	Gramm	Rosinen

## *ZUM BESTREICHEN UND BESTÄUBEN*

---

125	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Vorbereiten Schneiden Sie Datteln und Feigen in kleine Stücke. Belegen Sie das Backblech mit dreifach gelegtem Backpapier und heizen Sie den Backofen vor.

Knetteig Mehl mit Backin in eine große Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten (bis auf die Trockenfrüchte und die Mandeln) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend Trockenfrüchte und Mandeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen. Den Teig aufrollen, mit der Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung eindrücken und die linke Teigseite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Den Stollen auf das Backblech legen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 50 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mehrmals mit der Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten Backzeit: ca. 50 Minuten kJ/kcal p.  
P.: 1834/438 (p. Scheibe)