

Kinder - Stollen mit Smarties

Kategorien: Weihnachten, Stollen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

VORBEREITUNG

150 Gramm Mandeln, gehackt, geröstet, in Milch 20 min. Weichen, dann auf einem Sieb Abtropfen lassen

VORTEIG

190 Gramm Weizenmehl Type 550
30 Gramm Hefe
140 Gramm Milch, zimmerwarm (von den Mandeln)
Alle Zutaten gut verkneten, dann den Teig Abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Profi-Tipp:
Zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des Folgenden Teiges !

TEIG

230 Gramm Weizenmehl Type 550
50 Gramm Zucker
30 Gramm Marzipan
140 Gramm Butter, zimmerwarm
1 Eigelb
3 Gramm Zimt
6 Gramm Salz (Prise)

Anleitung:

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten. Anschließend 140 g kalte, nicht zu fein gehackte Zartbitter-Kuvertüre und die Mandeln vorsichtig unterarbeiten. Der Teig selbst darf dabei nicht braun werden!

Den Teig formen, in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 55 - 60 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit gekochter Aprikosenmarmelade versiegeln. Nach dem Abkühlen mit Fondant-Zucker glasieren und bunt mit Smarties verzieren.