

Marzipan - Orangen - Stollen

Kategorien: Stollen, Gebäck

Zutaten für: 20 Portion

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2		Eier, (Gew.-Kl. 3)
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillin-Zucker
2	Teel.	Orangenschale (gibts gerieben zu kaufen)
200	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Weiches Fett davon (3)
50	Gramm	Davon (4)
250	Gramm	Magerquark
40	Gramm	Pistazien, (1)
20	Gramm	Pistazien, (2)
100	Gramm	Mandeln, mit Haut
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
2	Essl.	Puderzucker Bei Bedarf mehr Backpapier

Anleitung:

MEHL UND BACKPULVER IN EINE SCHUESSEL SIEBEN. EIER, ZUCKER, SALZ, VANILLIN-ZUCKER, ORANGENSCHALE, FETT (3), QUARK, PISTAZIEN (1) UND MANDELN ZUFUEGEN. ALLES ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN UND CA. 30 MINUTEN RUHEN LASSEN. PISTAZIEN (2) HACKEN, MIT MARZIPAN VERKNETEN UND ZUR ROLLE FORMEN. TEIG AUF BEMEHLTER FLAECHE ZUM OVAL (CA. 30X40 CM) AUSROLLEN. MARZIPAN DARAUFLAGEN, TEIG DARUEBERSCHLAGEN UND ZUM STOLLEN FORMEN. STOLLEN AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BLECH LEGEN.

IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN ZUERST 10 MINUTEN BACKEN. DANN BEI 175 °C (UMLUFT: 150 GRAD, GAS: STUFE 2) CA. 45 MINUTEN WEITERBACKEN. FETT (4) SCHMELZEN UND DEN NOCH WARMEN STOLLEN DAMIT BESTREICHEN. MIT PUDERZUCKER BESTAEUBEN.

:PRO PERSON CA. : 310 KCAL :PRO PERSON CA. : 1300 KJOULE :EIWEISS :
7 GRAMM :FETT : 16 GRAMM :KOHLENHYDRATE : 34 GRAMM :ZUBEREITUNGS-Z.:
2 STUNDEN :E-HERD: GRAD: 200 :GAS: STUFE: 3 :UMLUFT: GRAD: 175