

Pistazien - Mandel - Stollen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|----------------|
| 500 | Gramm | Mehl |
| 1/4 | Teel. | Zimt |
| 1 | Spur | Salz |
| 40 | Gramm | Frische Hefe |
| 125 | ml | Milch lauwarm |
| 175 | Gramm | Butter weich |
| 90 | Gramm | Zucker |
| 1 | Essl. | Rum |
| 1 | | Ei |
| 1 | | Vanillestengel |

FUELLUNG

| | | |
|-----|-------|-----------------------------------|
| 50 | Gramm | Pistazien |
| 100 | Gramm | Marzipan-Rohmasse |
| 100 | Gramm | Mandeln geschaelt und Gerieben |
| 2 | Essl. | Puderzucker |
| 20 | Gramm | Butter weich |

ZUM BESTREICHEN

| | | |
|----|-------|-----------------|
| 40 | Gramm | Butter fluessig |
| 2 | Essl. | Puderzucker |

Anleitung:

Mehl, Zimt und Salz mischen. Hefe in der Milch auflösen und Dazugiessen. Zucker, die in Stücke geschnittene Butter, Rum, Ei und Herausgekratztes Mark des Vanillestengels beifügen und alles Waehrend ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt waehrend 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Pistazien und Marzipan grob hacken, mit den Mandeln, dem Puderzucker Und der Butter verkneten. Den aufgegangenen Teig zu einem ca. 2 cm dicken Quadrat auswallen. Aus der Fuellung eine Rolle in der Laenge des Teigstueckes formen und In die Mitte geben. Den Teig darueberklappen. Auf ein bebuttertes Blech geben. Den Stollen im auf 180 GradC vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend ca. 60 Minuten goldbraun backen. Den Stollen noch heiss mit fluessiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestaeuben. Vor dem Verzehr einige Tage lagern. Drei bis vier Wochen haltbar.