

Portwein - Marzipan - Stollen

Kategorien: Gebaeck, Weihnachten, Stollen, Doerrobst

Zutaten für: 24 Scheiben

TEIG

300	Gramm	Trockenpflaumen ohne Stein
125	ml	Portwein
500	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
125	ml	Milch
4	Essl.	Zucker
1	Würfel	Hefe a 42 g
200	Gramm	Butter
75	Gramm	Mandeln; gemahlen
1	Pack.	Vanillezucker
1/2		Zitrone: Schale abgerieben
300	Gramm	Marzipanrohmasse; evt. 1/3 Mehr
100	Gramm	Pudertzucker

ZUM BESTREICHEN

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Pudertzucker

Anleitung:

Pflaumen wuerfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten koecheln und auskuehlen lassen.

Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde druecken. Haelfte Milch und die Haelfte vom Zucker erwaermen. Hefe zerbroeckeln, darin auflösen. In die Mulde giessen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verruehren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen. Rest Milch zugiessen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handruehrgeraets glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Marzipan und Pudertzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten. Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca 25x30 cm) ausrollen. Marzipan darauflegen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdruecken. Von der Laengsseite zu 2/3 einschlagen.

Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Im heissen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200GradC ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175GradC 25-30 Minuten weiterbacken.

Die Butter schmelzen und den heissen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Pudertzuckers bestaeuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskuehlen lassen.

Anmerkung Petra: Gemacht mit 400 g Marzipan - wird recht dick. 200 g probieren.