

Walnuss - Stollen Prof.

Kategorien: Weihnachten, Stollen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

VORTEIG

150	Gramm	Weizenmehl Type 550
30	Gramm	Hefe
90	Gramm	Milch, zimmerwarm

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Profi-Tipp: zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges, die in der Ruhezeit zugewogen werden können

TEIG

230	Gramm	Weizenmehl Type 550
80	Gramm	Butter
80	Gramm	Walnuss-Öl
2		Eigelbe
1	Prise	Salz (etwa 6 g)

1/2 Abgeriebene Schale einer Zitrone
Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, Bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten

WALNUSSFÜLLUNG

300	Gramm	Marzipan
50	Gramm	Mehl (je nach Konsistenz von Marzipan und Nüssen mehr oder weniger Mehl zugeben. Füllung darf nicht zu weich sein)
2		Eier
80	Gramm	Walnüsse, geröstet, fein gemahlen

Anleitung:

Glatt arbeiten. Anschließend den Teig auf 20 cm Breite quadratisch ausrollen, mit der Nussfüllung bestreichen und aufrollen. Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen und ca. 55 - 60 min. bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der fertige Stollen mit Puderzucker veredelt und ggf. verpackt. Er sollte dann noch zwei Tagen stehen, bevor er angeschnitten wird.