

Weihnachtsbacken Rezepte

Aprikosen Stollen Rezept mit Mandel Krokant

200 g	Aprikosen, getrocknet, - halbweich	125 ml	Milch
100 ml	Amaretto Likör	42 g	Hefe, frisch
200 g	Mandeln; geschält	200 g	Butter (I)
200 g	Zucker (I)	50 g	Butter (II)
2	Esssl. Zucker (II)	100 g	Mandeln; gemahlen
50 g	Zucker (III)	1	Pack. Vanillezucker
50 g	Zucker (IV)	1	Prise Salz
Ö	I; für die Alufolie	75 g	Puderzucker
500 g	Mehl		Alufolie
			Backpapier

Aprikosen bis auf 5 Stück würfeln und in Amaretto ca. 2 Stunden einweichen. Mandelkerne bis auf 10 Stück grob hacken. Für den Mandelkrokant Zucker (I) in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Gehackte Mandeln darin wenden und sofort auf geölte Alufolie streichen. Auskühlen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und Zucker (II) erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter (I) schmelzen. Den Rest Milch zugießen und abkühlen lassen. Mit gemahlene Mandeln, Zucker (III), Vanillezucker und Salz zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 1/4 Stunden gehen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen. Aprikosen abtropfen lassen. Mandel Krokant grob hacken. Beides unter den Teig kneten. Auf wenig Mehl zum Stollen formen. Aufs Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200GradC ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175GradC 35- 45 Minuten weiterbacken. Butter (II) schmelzen. Den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Den Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen. Zucker (IV) karamellisieren. Rest Mandelkerne darin wenden, auf eine geölte Alufolie geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen Stollen mit Mandel Krokant und Aprikosen verzieren. **Tipp:** Mandelstifte alle im Zucker karamellisierten dazu 200 g Zucker und 100 ml Wasser kochen, bis aller Zucker gelöst ist, etwas einkochen, dann Mandeln dazu geben und solange unter Rühren kochen, bis die Karamellmasse goldbraun ist. Vom gehackten Krokant 100 g zurückbehalten. Der Stollen geht beim Backen etwas in die Breite. Mindestens 3 Tage durchziehen lassen, sehr gut!