

Weihnachtsbacken Rezepte

Aprikosen Stollen 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. Rest Milch zugießen. Abkühlen lassen. Mit gemahlene Mandeln, Zucker (III), Vanillezucker und Salz zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Zugedeckt am 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 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C 35 - 45 Minuten weiterbacken. Butter (II) schmelzen. Den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen. Zucker (IV) karamellisieren. Rest Mandelkerne darin wenden, auf 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 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, ist sehr gut!