

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Marzipanstollen

Anzahl: 2 Stollen\*

Gattung: Dörrobst, Gebäck, Marzipan, Stollen, Weihnachten

---

### Früchtemischung

300 g Rosinen	125 ml Rum
50 g Getrocknete Aprikosen oder - gemischte kandierte Früchte	50 g Gehackte Mandeln
50 g Orangeat	1 Glas Vanillezucker
50 g Zitronat	1 Fläschchen - Bittermandel

### Vorteig

100 ml Milch	50 g Honig
1,50 Glas Hefe	200 g Mehl Type 550

### Hauptteig

1 Zitrone; Schale abgerieben	200 g Butter
Orange; Schale abgerieben	1/2 Teel. Salz
250 g Mehl (Type 550)	200 g Marzipanrohmasse
250 g Mehl (Type 405)	2 Essl. Orangenlikör
2 Eier	

### Ausserdem

200 g Butter	Zucker
2 Gläser Vanillezucker	150 g Puderzucker

---

\*Für zwei Stollen a ca. 800 g Die Zutaten für die Früchtemischung in einer Schüssel verrühren. Mit Folie gut zugedeckt und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen und gründlich durchziehen lassen. Für den Vorteig die Milch lauwarm werden lassen (Mikrowelle), die Hefe und den Honig darin auflösen, in die Küchenmaschine füllen und das Mehl unterrühren. Diesen dicken Brei zugedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort stellen, bis er aufzugehen beginnt. Dann die abgeriebenen Zitronen- und Orangenschalen, das Mehl und die Eier zufügen, ebenso die Salzprise, und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem Teig verarbeiten, dabei Stückchen weise die weiche Butter zufügen. So lange durchkneten, bis der Teig seidig wird und sich glatt vom Schüsselrand löst. Die Früchtemischung einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig in zwei Portionen teilen, erneut ruhen lassen, diesmal 20 Minuten im Kühlschrank. Schließlich dem Teig die Stollenform geben: Jede Portion flach rollen, und zwar in der gewünschten Länge, dann mit dem Nudelholz eine Seite flach drücken, die andere Seite dick lassen. Das Marzipan mit Orangenlikör verkneten, in zwei Portionen teilen, jeweils zu einer Stange formen und auf die Teigmitte legen. So aufrollen, dass die dicke Seite über der dünnen liegt. Behutsam festdrücken und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Die Stollen noch einmal zehn Minuten ruhen lassen - diese Zeiten sollte man unbedingt einhalten, damit der Teig nicht reißt, wenn er in den Ofen kommt. Der sollte auf 200 Grad vorgeheizt sein. Sobald der Stollen hinein geschoben wird, die Hitze auf 160 Grad herunterschalten. Nach zehn Minuten die beiden Stollen mit flüssiger Butter einpinseln und mit wenig Zucker bestreuen. Weitere 45 bis 50 Minuten backen. Die Stollen wieder mit zerlassener Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Diese Zeiten gelten für Umluft - wer mit Ober- und Unterhitze arbeitet, muss die Temperatur um ca. zehn Prozent erhöhen Die Stollen schließlich herausholen, erneut mit flüssiger Butter einpinseln. Etwas auskühlen lassen, bevor man sie in Puderzucker wälzt, der mit Vanillezucker vermischt ist. Einzeln in Alufolie wickeln und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten

**Tag ein letztes Mal mit Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen. In frische Folie packen und kühl stellen. Nach drei Wochen erst anschneiden! Der Stollen bleibt so etwa zwei Monate lang frisch.**