

Weihnachtsstollen mit Marzipan

Zutaten (für 3 Stollen à 230 g):

- 40 g gestiftete Mandeln
- 60 g Sultaninen
- 32 g Zitronat
- 32 g Orangeat
- 40 ml Rum
- 0,5 Bio-Zitrone
- 200 g Mehl
- 2 Eigelb
- 4 g Salz
- 0,5 TL Stollengewürz
- 0,5 TL Zimt
- 50 ml Milch
- 24 g Zucker
- 24 g Hefe
- 100 g Butter
- 150 g Marzipan
- zum Bestreichen: Butter
- nach Bedarf: Puderzucker

Mandeln, Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Rum in einer Schüssel vermengen. Etwa 8 Stunden - am besten über Nacht - einweichen.

Schale der Zitrone fein abreiben. Mit Mehl, Eigelb, Salz, Stollengewürz und Zimt in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.

Milch und Zucker in einen Topf geben, verrühren und langsam auf etwa 25 Grad erwärmen. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. In die Mulde zu den restlichen Zutaten gießen.

Butter in Würfel schneiden und um den Milchsee verteilen. Ein wenig Mehl mit einem Schneebesen in die Hefemilch einarbeiten und den Vorteig etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die eingelegten Früchte und Nüsse in einem Sieb abtropfen lassen (Rum dabei auffangen und anderweitig verwenden) und zum Teig geben. Alles gut verkneten und weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Marzipan zu 3 gleich großen Rollen formen.

Den Teig in 3 Stücke teilen, auf kleine Kastenformen verteilen und jeweils 1 Rolle Marzipan gleichmäßig in den Teig einbetten und vollständig mit Teig umschließen. Weitere 15 Minuten in den Formen gehen lassen.

Die Stollen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft 20-25 Minuten backen, bis eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht ist. Etwas Butter zum Bestreichen der Stollen schmelzen.

Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort aus der Form stürzen. Die heißen Stollen mit Butter bestreichen und anschließend in Zucker wälzen. Wer mag, bestreut die abgekühlten Stollen zusätzlich mit Puderzucker.

Koch/Köchin: Davina Dähn

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen