

Cranberry-Marzipan-Stollen

Zur Weihnachtszeit gehört ein Stollen, keine Frage. Wie wäre es in diesem Jahr mal mit einem Cranberry-Marzipan-Stollen? Das passende Rezept dazu gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 2,7 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

750 g	Mehl
60 g	Hefe
170 ml	Milch
120 g	Zucker (braunen)
1 Prise	Salz
100 g	Mandeln (geschält und gemahlen)
370 g	Butter (weiche)
100 g	Mandeln (gehackt)
300 g	Sultaninen
120 g	Cranberries (getrocknete und gesüßte)
200 g	Rohmarzipan
120 g	Butter (zum Bestreichen)
120 g	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den Cranberry-Marzipan-Stollen zunächst die Milch leicht erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel abwiegen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Hälfte der Milch begießen.
2. Etwas Zucker zu der Hefe-Milch geben und dann etwas von dem Mehl (beginnend vom Rand der Mulde) mit der Zucker-Hefe-Milch zu einem Teig vermengen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20-30 Minuten ruhen lassen.

3. Danach die restliche Milch und den übrigen Zucker zu dem Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nach und nach die gemahlten Mandeln und die Butter untermengen. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Wenn sich das Teigvolumen ungefähr verdoppelt hat, mit den Händen die gehackten Mandeln, Sultaninen und Cranberries unter den Teig kneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig zu einem Brot formen und auf das Blech legen. Erneut abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Marzipanrohmasse kurz durchkneten und zu einer Rolle formen, die etwas kürzer ist als der Stollen selbst. Ein ca. 125 cm langes Stück Alufolie längs falten, bis nur noch ein 3-4 cm breiter, fester Streifen übrig ist.
6. Mit den Händen den Stollen längs eindrücken, wobei die Rinne den Teig nicht in der Mitte sondern in etwa 1/3 und 2/3 teilen soll. Das Marzipan in die Rinne legen und das 2/3-Stück Teig über das Marzipan schlagen. Gut andrücken.
7. Den Stollen mit den Händen wieder in die ursprüngliche Brotform bringen und mit dem Streifen Alufolie umlegen. So kann der Stollen beim Backen seitlich nicht zu sehr auseinandergehen. Zugedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen.
8. Währenddessen den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Anschließend den Stollen ca. 50 Minuten im Ofen backen. Dann den Ofen ausschalten und den Stollen darin 10 Minuten ruhen lassen.
9. Inzwischen die Butter zerlassen. Erst dann den Stollen aus dem Ofen nehmen und mit der Butter einpinseln. Mit Staubzucker bestreuen und erneut mit Butter bestreichen. Abwechselnd so fortfahren, bis Butter und Zucker komplett verbraucht sind.
10. Dann den Stollen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Bis zum Servieren den Stollen feste in Alufolie wickeln. Am besten schmeckt er, wenn er mindestens 1 Woche durchgezogen ist.

Tipp

Richtig verpackt ist der Cranberry-Marzipan-Stollen mehrere Wochen lang haltbar.