Marzipan-Christstollen

Mit diesem Rezept kommt auf jeden Fall Weihnachtsstimmung auf: Wunderbarer Marzipan-Christstollen mit Mandeln, Rosinen, Korinthen und fein abgestimmten Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

125 ml	Milch
60 g	Butter
60 g	Butterschmalz
500 g	Mehl
1.5 Packungen	Trockenhefe
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Muskat
1 Messerspitze	Kardamom
3 Stk.	Eier
70 g	Rosinen
70 g	Korinthen
3 EL	Rum
60 g	Zitronat
60 g	Orangeat
50 g	Mandeln (gehackte)
100 g	Rohmarzipan
50 g	Staubzucker

50 g	Butter (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den Marzipan-Christstollen zu Beginn die Milch erwärmen. Die Butter und das Butterschmalz in einen Topf geben und bei niedriger Hitze zerlassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Trockengerm mischen.

2. Die erwärmte Milch und das geschmolzene Fett zufügen. Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschalen, Zimt, Kardamom und Muskat ebenfalls zugeben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem gleichmäßigen, elastischen Teig verarbeiten. Solange kneten, bis der Teig anfängt Blasen zu werfen. Die Schüssel abdecken und den Teig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Korinthen und Rosinen in den Rum einlegen und eine halbe Stunde einweichen lassen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, mit gehackten Mandeln, Orangeat und Zitronat vermengen und nach der Ruhezeit in den Teig einkneten. Wiederum abdecken und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen.

4. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Den Staubzucker mit der Marzipanrohmasse zu einer gleichmäßigen Masse verkneten, daraus eine Rolle formen und diese auf dem Teig platzieren, dann aufrollen.

5. Aus dem Teig einen Stollen formen und auf das Backblech legen. Den Stollen mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut 20 Minuten ruhen lassen.

6. Den Ofen auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach der letzten Rastzeit das Blech in den Ofen schieben und den Stollen auf mittlerer Schiene etwa 60 Minuten backen.

7. Die Butter kurz vor Ende der Backzeit in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Butter bestreichen. Den Staubzucker darüber streuen. Stollen vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Aus Marzipanrohmasse kann man mit Ausstechformen kleine Sterne oder andere Motive ausstechen, mit Krokant oder Zuckerperlen bestreuen und den Marzipan-Stollen damit verzieren.