

Marzipan-Stollen vom Blech

WWW.HERZGEDANKE.DE

Zutaten

- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 150 g Rosinen
- 100 g Marzipan
- 150 g Milch
- 100 g Sahne
- 60 g Hefe
- 750 g Mehl
- 200 g Zucker
- 3 TL Vanillezucker
- 300 g weiche Butter
- Salz
- 100g Mandelblättchen
- 1 TL Stollengewürz

Zubereitung

- Marzipan in den Mixtopf des Thermomix® geben und 10 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen! Anschließend Orangeat und Zitronat 15 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern und ebenfalls umfüllen.
- Milch, Sahne und Hefe 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erwärmen. Anschließend ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Mehl, 130 g Zucker, Vanillezucker, 150 g Butter, Salz, Marzipan, Orangeat und Zitronat und eventuell Stollengewürz zu der Milch-Hefe-Mischung geben und 4 Minuten / Teigstufe kneten. Anschließend die Rosinen mit den Händen unterkneten und den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Mixtopf spülen.
- Den Teig anschließend vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen und erneut eine Stunde gehen lassen.
- Backofen auf 175°C vorheizen und den Rest Butter, den übrigen Zucker und die Mandelblättchen in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 90°C / Stufe 2 / Linkslauf erwärmen. Die Mischung über den Stollen geben und 30 Minuten backen.