

Marzipan-Kartoffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Marzipan
Weihnachten

100 ml Milch; lauwarm
20 g Frischhefe
40 g Zucker
250 g Mehl
1 pn ; Salz
150 g Butter
1 Ei
100 g Sultaninen
50 g Mandeln; gehackt
125 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
2 cl Orangenlikör
Fett für die Form

Lauwarme Milch mit der zerbröckelten Hefe, 1 EL Zucker und 2 EL Mehl verrühren, diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen, bis er Blasen wirft.

Das restliche Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und 2/3 der Butter in Flöckchen auf den Rand verteilen. Den Hefevorteig und das Ei in die Mulde geben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.

Die Sultaninen waschen, gründlich abtropfen und trockentupfen, mit den gehackten Mandeln in den gegangenen Hefeteig einkneten.

Marzipan mit bis zur Hälfte des Puderzuckers und dem Orangenlikör verkneten.

Teig zu einem Laib von etwa 30 cm Länge formen, mit der Hand platt drücken. Marzipan zu einer Rolle in der Länge des Stollens formen, auf den Teig geben, diesen zusammenklappen, in eine gefettete Stollen-Backform füllen. Die Form umgekehrt, mit der Teigseite nach unten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen (er muss nicht vorgeheizt werden) bei 175 Grad 50 bis 60 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Etwa 20 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollen-Backform entfernen und den Stollen offen fertigbacken. Die übrige Butter in einem kleinen Topf

schmelzen und den noch warmen Stollen sofort damit bestreichen, dann sehr dick mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 200 kcal/860 kJ

TIP: Sie können den Stollen auch in einer Kastenform backen. Oder ihn frei formen: Die Marzipanrolle auf die Mitte des flachgedrückten Stollenteiges geben und den Teig so darüberklappen, dass am unteren Rand etwa ein Drittel Teig übersteht.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/94 erfasst: Sabine Becker, 30. August 1997