

## Marzipan-Orangen-Plätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebaeck  
Pralinen

100 g Hefe  
125 ml Milch  
120 g flüssiger Honig  
1000 g Mehl  
400 g Margarine  
1 gestr. Tl. Kardamom  
1 gestr. Tl. Muskatnuss  
1 Msp. gemahlene Nelken  
400 g Rosinen  
100 g Korinthen  
100 g Orangat  
1 tb Zitronenschale  
200 g süße Mandeln (gehackt)  
200 g Marzipanrohmasse  
100 g Puderzucker  
50 g Margarine zum Bestreichen  
Dekorschnee

Hefe, lauwarme Milch, etwas Honig und ein Tl. Mehl verrühren. Alles :10 Minuten gehen lassen. Mehl in eine große Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Hefe-Honig-Milch hineingießen und restlichen Honig, weiche Margarine und die Gewürze hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Rosinen, Korinthen, Orangat Zitronenschale und die gehackten Mandeln darunterkneten. Den Teig nochmal 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 cm dick ausrollen und eine ovale Teigplatte formen. Mit der Kuchenrolle eine Vertiefung in die Mitte drücken. Marzipan zur Rolle formen und in die Vertiefung legen. Eine Teigseite darüberklappen, etwas andrücken und einen Stollen formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Alufolie um den Stollen legen und diesen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 70 bis 80 Minuten backen. Den Stollen noch heiß mit Margarine bepinseln und mit Dekorschnee bestäuben.

\* Quelle: Werbekalender einer großen Supermarktkette \*\* Gepostet von Olaf Herrig Date: Mon, 07 Nov 1994

Erfasser: Olaf

Datum: 07.12.1994

Stichworte: Kuchen, Weihnachten, Stollen