

Sticky Brownies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachten

Stollen

Marzipan

* Teig

500 g Mehl

1/2 pk Backpulver

200 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Eier

1 ts dünn abgeriebene

; Zitronenschale

Salz

250 g Magerquark (abgetropft)

Mehl zum Ausrollen

30 g weiche Butter für die Form

Außerdem: Backpapier

* Füllung

2 Vanilleschoten

300 g Marzipanrohmasse

100 g Zucker

1 Ei

80 g gehackte Mandeln

2 tb Amaretto

* Oberfläche

70 g Mandelstifte

1 sm Eiweiß

100 g Butter

30 g Puderzucker

Teig: Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eier, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Quark mit der Mehlmischung und Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle von ca. 25 cm Länge formen. Die Stollenform mit weicher Butter gleichmäßig auspinseln. Dreifach gefaltetes Backpapier (also in 3 Lagen) in der Größe der Stollenform auf ein Backblech legen. Die Stollenform mit Mandelstiften ausstreuen. Die Teigrolle 30 cm breit in der Länge der Stollenform ausrollen. Die vorbereitete Füllung daraufstreichen, dabei ringsum einen 3 cm breiten Rand lassen. Das Teigstück von einer der breiten Seiten her zu einer Rolle aufrollen, die Enden mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform drücken. Die Stollenform mit der offenen Seite nach unten auf

das Backblech stürzen und die Form fest auf den Teig drücken. Den Stollen im vorgeheizten Ofen bei 225° (Gas 4) auf der 2. Einschubleiste von unten 55-60 Minuten backen.

Füllung: Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Marzipanrohmasse mit Zucker und Ei verkneten, gehackte Mandeln, Vanillemark und Amaretto untermischen. Die Masse zugedeckt mindestens 1 Stunde stehenlassen. Die vorbereitete Füllung, wie oben beschrieben, in den Teig einschlagen. Die Teigrolle mit Eiweiß einpinseln, bevor sie in die Form gelegt wird, (so bleiben die Mandeln besser haften). Den Stollen backen (siehe oben) Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Die Form vorsichtig vom Stollen abnehmen, solange er noch heiß ist. Die geschmolzene Butter nach und nach auf den Stollen träufeln. Wenn sie ganz aufgesogen ist, den ganzen Stollen mit Puderzucker besieben und erkalten lassen.

*Quelle: Essen & Trinken 11/91 Erfasst von Sylvia Mancini