REZEPT FÜR KARAMELL-STOLLEN

KARAMELL-STOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 1 Stollen (ca. 15 Scheiben) | 90 Min. | plus Geh-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 150 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 270 g SweetFamily Unser Feinster
- 450 g Mehl
- 1 1/2 EL Kakao
- 170 g weiche Butter
- 100 g gemahlene Walnüsse
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Koriander
- 100 g Zartbitter-Schokotropfen
- 75 g SweetFamily Puderzucker

5712

ZUBEREITUNG

375	6	51	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Scheibe	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Mit zerbröckelter Hefe, 10 g Zucker und 30 g Mehl in einer großen Schüssel glattrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2. 160 g Zucker mit 40 ml Wasser in einem kleinen Topf bei starker Hitze ohne Rühren zu goldenem Karamell kochen. Kurz abkühlen lassen, dann ca. 2/3 des Karamells als 4 Streifen (à 30 x 2 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und auskühlen lassen.

3. Hefe-Vorteig mit restlichem Zucker, 120 g weicher Butter, übrigem Mehl, 1 EL Kakao, Walnüssen, Orangenschale, Salz, Zimt und Koriander verkneten. Zugedeckt erneut 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Karamellstreifen und Schokotropfen auf dem Teig verteilen. Teig von einer kurzen Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine Stollenhaube darüber stülpen und Stollen 1 weitere Stunde gehen lassen.

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Stollen darin ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. Übrige weiche Butter auf dem heißen Stollen verstreichen, bis sie ganz aufgenommen ist. Puderzucker und übrigen Kakao darüber sieben und abkühlen lassen.

6. Karamellrest nochmals vorsichtig erhitzen und in Streifen auf den Stollen träufeln. Fest werden lassen.