

REZEPT FÜR HIMBEER-MARZIPAN-STOLLEN



HIMBEER-MARZIPAN-STOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 1 Stollen (ca. 15 Scheiben) | 70 Min. | plus Geh-, Abkühl- und Ruhezeit

Zutaten

- 150 ml warme Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 500 g Mehl
- 140 g SweetFamily Brauner Zucker
- 200 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlene Muskatblüte
- 2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g Himbeerkonfitüre
- Mehl zum Bearbeiten
- 100 g SweetFamily Puderzucker



6244

ZUBEREITUNG

392

Kcal

pro Scheibe

6

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln. Mit 20 g braunem Zucker, 50 g Mehl und Milch in einer großen Rührschüssel glattrühren. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Hefe-Vorteig, übriges Mehl, restlichen braunen Zucker, 150 g Butter, Zitronenschale, Salz, Kardamom, Muskatblüte und Rum zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Stunde zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen.

3. Inzwischen Himbeerkonfitüre mit Marzipanrohmasse pürieren.

4. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit Himbeer-Marzipanmasse bestreichen. Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine Stollenhaube (zum Mitbacken) darüber stülpen und Stollen erneut 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

5. Stollen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. Heißen Stollen mit restlicher Butter bestreichen, bis sie ganz aufgesogen ist. Mit 90 g Puderzucker dick bestreuen und abkühlen lassen. Stollen in Alufolie wickeln und einige Tage ziehen lassen. Vor dem Servieren mit übrigem Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.