REZEPT FÜR KLEINE VEGANE MANDELSTOLLEN MIT KIRSCH-MARZIPAN-KERN

KLEINE VEGANE MANDELSTOLLEN MIT KIRSCH-MARZIPAN-KERN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Stück (à 8-10 Scheiben) | 75 Min. | + Geh-, Abkühl und Ziehzeit

Zutaten

- 175 ml Pflanzenmilch (z.B. Hafer oder Soja)
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 500 g Mehl Type 550
- 150 g Mandelstifte
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 200 g weiche vegane Butter oder Margarine
- 50 g Apfelmark
- 50 g getrocknete Sauerkirschen
- 4 EL Kirsch- oder Apfelsaft
- 200 g Marzipanrohmasse
- zum Bearbeiten SweetFamily Bio-Puderzucker
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 60 g SweetFamily Bio-Puderzucker

194

ZUBEREITUNG

147	2	16	8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Scheibe (bei 40) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pflanzenmilch lauwarm erwärmen. Hefe und 1 EL Braunen Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Mehl, übrigen Braunen Bio-Zucker, Mandelstifte, Salz, Zimt, 150 g vegane Butter und Apfelmark mit der Hefemilch glatt verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 ½-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Inzwischen Kirschen im Saft einweichen.

3. Kirschen abtropfen lassen. Marzipan zerzupfen, mit Kirschen grob pürieren und auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu 4 Rollen (ca. 14 cm lang) formen. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und vierteln. Jeweils zu einem Quadrat (ca. 15 x 15 cm) ausrollen. Mittig mit einem Rollholz eine Mulde eindrücken, je eine Marzipanrolle hineinlegen. Eine Teigseite so darüber schlagen, dass sie das Marzipan bedeckt. Ränder gut andrücken und Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Stollen darin ca. 30 Minuten backen. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen. Sofort mit übriger weicher veganer Butter bepinseln, bis die Stollen sie ganz aufgenommen haben. Mit ca. 25 g Bio-Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Luftdicht einwickeln (z.B. erst in Alufolie, dann in einen Gefrierbeutel) und 1-2 Tage durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

REZEPT FÜR KLEINE VEGANE MANDELSTOLLEN MIT KIRSCH-MARZIPAN-KERN

Tipps:

Wer mag, ersetzt den Saft zum Einweichen der Kirschen für zusätzliches Aroma durch Amaretto.

Als Alternative zum Zimt kann man den Stollen auch mit klassischem Christstollengewürz abschmecken, aber auch davon nicht zu viel verwenden, um das feine Marzipan/Mandel-Aroma nicht zu überdecken.