Rezept

Feiner Stollen mit Marzipanfüllung

Ein Rezept von Feiner Stollen mit Marzipanfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **300 g** Mehl (Type 550)
- **100 ml** lauwarme Milch
- **1/2** Vanilleschote
- **120 g** Marzipanrohmasse
- **1/2 gestr. TL** Salz
- **21 g** frische Hefe (1/2 Würfel)
- **35 g** Zucker
- **150 g** weiche Butter
- **1** Eigelb
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Für Füll ung und Deko

- **1** Eiweiß zum Bestreichen
- Vanillezucker zum Bestreuen
- **250 g** Marzipanrohmasse
- Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

- flüssige Butter für die Backhaube und zum Bestreichen
- Mehl und Puderzucker für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Stollenbackhaube (ca. 38 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Backhaube mit Butter fetten und ein Blech mit Backpapier auslegen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 50 ml Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Dann restliche Milch, übrigen Zucker, Butter und Marzipan in Flöckchen, Eigelb, Salz, Vanillemark und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 38 cm) ausrollen und dünn mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Das Marzipan auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 6 mm dünn ebenfalls zu einem Rechteck (etwas kleiner als das Teigrechteck) ausrollen und mittig auf den Teig auflegen. Den Teig von der Längsseite aufrollen, mit der Naht auf das Blech setzen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Backhaube auf den Stollen setzen und den Stollen im Ofen (Mitte) 40-55 Min. backen. Etwa 10 Min. vor Ende der Backzeit die Backhaube abnehmen und den Stollen ohne Form fertig backen. Stollen herausnehmen, noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestreuen. Dann vollständig abkühlen lassen und zuletzt mit Puderzucker bestäuben.