

Rezept

Gefüllter Mandelstollen

Ein Rezept von Gefüllter Mandelstollen, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Mehl	200 g gemahlene geschälte Mandeln
1 Würfel frische Hefe (42 g)	100 g Zucker
200 ml Milch	1 Bio-Zitrone
200 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)	200 g Marzipanrohmasse
250 g weiche Butter	1 EL Bittermandelaroma
1 Prise Salz	80 ml Mandellikör (z. B. Amaretto; oder Orangen- oder Birnensaft)
100 g Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Stollen (à ca. 27 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Mandeln in einer großen Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker verrühren und flüssig werden lassen, dann mit der Milch verrühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Amarettini grob zerbröseln. Die Marzipanrohmasse zu vier ca. 25 cm lange Rollen formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den restlichen Zucker, 200 g Butter, Zitronenschale und -saft, Bittermandelaroma und das Salz zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und halbieren. Jede Teighälfte zu einem Rechteck (ca. 20 × 25 cm) ausrollen und auf das Blech legen. Mit den Amarettini-Bröseln bestreuen und mit dem Mandellikör beträufeln. Auf jede Längsseite mit etwas Abstand zum Rand jeweils eine Marzipanrolle legen. Die Längsseiten samt Marzipan zur Mitte hin einschlagen und eine Seite etwas flacher drücken.
5. Die Stollen mit Alufolie stützen. Die Stollen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30-40 Min. backen, dabei bei Bedarf mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu braun werden. Gegen Ende der Backzeit die übrige Butter schmelzen lassen.
6. Die Stollen aus dem Backofen nehmen, noch heiß mit etwas Butter einpinseln und mit wenig Puderzucker bestäuben, kurz einziehen lassen. Dann wieder vorsichtig gleichmäßig mit Butter betupfen und mit Puderzucker bestäuben. So fortfahren, bis die ganze Butter verbraucht ist, aber noch 3-4 EL Puderzucker übrig sind. Die Stollen abkühlen lassen, dann in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort 2-3 Tage ruhen lassen. Vor dem Aufschneiden mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.