

Marzipanstollen

Zutaten (für zwei Stück):

1 Würfel Hefe
175 ml Milch
550 g Mehl
120 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1 Ei
250 g weiche Butter
100 g gehackte Mandeln
3 EL Amaretto
200 g Marzipanrohmasse

150 g Butter
150 g Puderzucker



Zubereitung:

- 1) Die gehackten Mandeln mit dem Amaretto vermischen und ein paar Stunden ziehen lassen.
- 2) Die Milch in einen Kochtopf geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe darin auflösen und 3 EL vom Zucker dazu geben.
- 3) In einer Schüssel Mehl, Zimt, Vanilleextrakt und Salz mischen. In der Mitte eine Mulde bilden, den restlichen Zucker hineingeben und die Milch-Hefe-Mischung dazu gießen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
- 4) Nun das Ei und die weiche Butte dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- 5) Die gehackten Mandeln unterkneten, danach den Teig und die Marzipanrohmasse in zwei gleich große Teile teilen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen ausbreiten. Die Marzipanrohmasse zu einer Rolle formen und der Länge nach in die Mitte des Teigs legen. Den Teig von beiden Seiten über die Marzipanrolle klappen. Die beiden Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 6) Den Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze. Die Marzipanstollen zuerst 15 Minuten bei 200°C backen, danach den Ofen auf 175°C senken und 30 Minuten weiter backen.
- 7) 150 g Butter schmelzen lassen. Die Stollen direkt nach dem Backen damit einstreichen und mit Puderzucker bestreuen. Dies 2 - 3 mal wiederholen. Die Marzipanstollen komplett auskühlen lassen und eng in Alufolie einwickeln. An einem kühlen und trockenen Ort eine Woche ziehen lassen.