

HIMBEER-MARZIPAN-STOLLEN



HIMBEER-MARZIPAN-STOLLEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Stollen: | 70 Min.

Zutaten

- 150 ml warme Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 510 g Weizenmehl Type 405
- 140 g SweetFamily Brauner Zucker
- 200 g weiche Butter
- Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL Kardamom
- 1 Prise Muskatblüte
- 2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g Himbeerkonfitüre
- 100 g SweetFamily Puderzucker



_121

ZUBEREITUNG

392

Kcal

Portion bei ca.
15 Scheiben

6

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

1. Milch mit Hefe, 20 g [SweetFamily Brauner Zucker](#) und 60 g Mehl in einer großen Rührschüssel glattrühren. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Hefe-Vorteig, 450 g Mehl, 120 g SweetFamily Brauner Zucker, 150 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz, Kardamom, Muskatblüte und Rum zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen.

3. Himbeerkonfitüre mit Marzipanrohmasse in einem Mixbecher pürieren.

4. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auf 30 x 40 cm ausrollen und die Himbeer-Marzipanmasse darauf verstreichen. Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein [mit Backpapier belegtes Blech](#) legen. Stollenhaube (z.B. von RBV Birkmann) auflegen. 1 Stunde aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. [Stollen auf mittlerer Schiene](#) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. 50 g Butter auf dem heißen Stollen verstreichen, bis sie ganz aufgesogen ist. 90 g SweetFamily Puderzucker in ein Sieb geben und den heißen Stollen damit dick bestreuen. Abkühlen lassen. Stollen in Alufolie wickeln und einige Tage ziehen lassen. Vor dem Servieren erneut mit 10 g [SweetFamily Puderzucker](#) bestreuen.

Obst: Himbeer