



Stollen

Feiner Marzipanstollen (für z.B. 3 Stollen á ca. 1.200 g Einwaage)

Vorteig

- 600 g Weizenmehl (Type 550)
- 400 g Milch (ca. 3,5 % Fett)
- 100 g frische Hefe

Teig

- 600 g Weizenmehl Type 550
- 120 g Zucker
- 600 g Butter
- 230 g Marzipan-Rohmasse**
MI MM **Art.-Nr. 045**
- 60 g Vollei
- 12 g Salz
- 4 g Stollengewürzmischung Vanille, Zitrone

Füllung

- 900 g Marzipan-Rohmasse**
MI MM **Art.-Nr. 045**

Außerdem

- Flüssiges Eiweiß
- Butterreinfett zum Bestreichen
- Vanillezucker und Dekorschnee oder Puderzucker

Hinweis

Die Mehlmenge kann ggf. aufgrund von unterschiedlichen Mehlqualitäten geringfügige Korrekturen erfordern.

HERSTELLUNG

Aus der Milch, Hefe und dem Mehl einen Vorteig bereiten und ca. 30 Minuten gären lassen. Danach den Ansatz mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten – ruhen lassen. Teigstücke von 900 g abwägen, rund wirken und nochmals einige Minuten ruhen lassen. Den Stollenteig in der Länge einer Stollenform und ca. 20 cm breit ausrollen, dünn mit flüssigem Eiweiß bestreichen und je Stollen 300 g der auf 3–4 mm ausgerollten Marzipan-Rohmasse mittig auflegen. Die Teigplatte von oben nach unten aufrollen, in gefettete Stollenformen/-hauben legen und ca. 15 Minuten auf Gare stellen. Die Stollenformen vorsichtig auf ein Backblech stürzen.

Backen: bei ca. 200 °C (fallend auf 180 °C)
Backzeit: ca. 45–60 Minuten (je nach Stollengröße und Ofen)

Wir empfehlen die Stollen in der Schlussphase ohne Stollenform/-haube auszubacken. Die Kerntemperatur der Stollen sollte 95 °C erreichen.

Nach dem Backen die warmen Marzipanstollen mit heißem Butterreinfett bestreichen, anschließend in Kristallzucker wälzen und erst nach dem Erkalten mit Dekorschnee oder Puderzucker besieben.



mittel

Rezept-Nr. 05-07

www.lubeca-marzipan.de/rezepte