

Orangen-Mandel-Stollen

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten
 AUFGEHEN LASSEN: ca. 4 Stunden
 BACKEN: ca. 40 Minuten

Für 4 Stück/je ca. 10 Stück

Backpapier für das Blech

Vorteig

750 g Mehl
 175 g Zucker
 21 g Hefe, zerbröckelt
 1,5 dl Milch, lauwarm

Teig

¼ TL Salz
 1,5–2 dl Milch
 250 g Butter, weich, in Stücken
 Je 100 g kandierte Orangen und Zitronen
 200 g getrocknete Cranberries
 100 g Mandelscheibchen
 1 TL Zimtpulver
 2 Bio-Orangen, abgeriebene Schale
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

250 g Backmarzipan (Mandelmasse)
 50 g Butter, flüssig
 Zucker zum Wenden

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 220 , Fett 10g , Kohlenhydrate 29g , Eiweiss 4g



© le menu

Zubereitung

- 1 Vorteig: Mehl und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in Milch auflösen, hineingiessen. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken, 20–30 Minuten stehen lassen, bis die Masse schäumt.
- 2 Teig: Salz auf Mehlkranz streuen. Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in die Mulde geben. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2–3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 3 Teig vierteln. Jeden Teil auf wenig Mehl zu 1,5–2 cm dicken Ovalen auswallen. Backmarzipan zu 4 Rollen formen, dabei die Rollenlänge der Breite der Ovale anpassen. 1 Rolle auf das untere Drittel eines Teigstückes legen. Grössere Teigfläche über die Marzipanrolle schlagen, dann das Teigende wieder zurückschlagen, sodass im Querschnitt eine Art «S» entsteht. Vorgang 3-mal wiederholen.
- 4 Mandelstollen auf das vorbereitete Blech legen. Zugedeckt nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen.
- 5 Auf der zweituntersten Rille des auf 160°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.
- 6 Herausnehmen, noch warm mit Butter bestreichen und in Zucker wenden. Auf Gitter auskühlen lassen.

Tipp

Den Stollen, in Folie gepackt, kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: mindestens 3 Wochen.