

Mandelstollen

1 Stollen à 750g

Zutaten:

60g Zucker

10g Vanillezucker

1 Ei

125g Milch, lauwarm

40g Backmargarine, weich

2 g Salz

275g Mix B / Mix Brot

5g Trockenhefe *oder* 12g Frischhefe

100g Mandeln, gehackt oder gestiftet

zum Bestreichen:

ca. 100g Butter

ggf. Kristallzucker

Puderzucker

Herstellung Mandelstollen:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel einwiegen. Mit dem Knethaken auf langsamster Stufe ca. 30 bis 45 Sek. vermischen. Danach auf mittlere Geschwindigkeit schalten und den Teig 5 min durchkneten.

Kurz vor Ende der Knetzeit die Mandeln zugeben und so lange vermengen, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, zu einer Kugel formen und lang rollen.

Eine Stollenform (ggf. mit Deckel) dünn einfetten und die Teigrolle hineinlegen. Den Teig gut andrücken, den Deckel auflegen und für 60 min garen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen passend auf 170°C Umluft bzw. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Version 01

Copyright by Oliver Welling

Nach der Gare die Form in den Ofen geben und 60 min backen. Wird eine kräftigere Kruste gewünscht, die Backzeit um 5 min verlängern.

Gegen Ende des Backens die Butter entweder in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd verflüssigen und erwärmen.

Den Stollen auf etwas Backpapier stürzen.

Den noch warmen Stollen mit Hilfe eines Pinsels mit der flüssigen Butter zweimal abstreichen und, wenn gewünscht, gut in Kristallzucker wälzen.

Den Stollen erkalten lassen und dick mit Puderzucker abstauben. Fertig!

Variante Mandel-Marzipanstollen:

zusätzlich 200g Marzipan-Rohmasse

Den Teig wie oben beschrieben herstellen. Zu einer Kugel formen, lang rollen und flach drücken.

Die Marzipanmasse zu einer Stange rollen, die etwas kürzer ist als der flach gedrückte Stollenteig. Die Stange auf den Teig legen und einschlagen. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird.

Wie oben beschrieben fertigstellen. Dabei allerdings unbedingt die Backzeit, je nach Ofen, auf 50 bis 60 min reduzieren. Der Marzipankern transportiert die Hitze anders als der reine Teig.

Tipps:

Ist ein Stollen von 1 kg gewünscht, die Zutaten mit 1,4 multiplizieren.

Die Backmargarine kann durch Butter ersetzt werden, sie sorgt aber für eine bessere Stabilität.