

Hefe-Christstollen mit Marzipan

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

- 200g Rumrosinen
- 1 Zitrone (davon wird die Schale benötigt)
- 450g Mehl
- 75ml lauwarme Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42g)
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 gehäuften TL Stollengewürz
- 100g Mandeln
- 1 Ei (M)
- 180g weiche Butter
- 50g Orangeat
- 50g Zitronat
- 200g Marzipanrohmasse

zum Versiegeln:

- 60g geschmolzene Butter
- 1 P. Vanillezucker

zum Bestreuen:

- Puderzucker



Zubereitung:

Vorbereitung: die Rosinen sollten in Rum eingelegt werden, Dazu diese einfach in einen Behälter mit Deckel geben, mit Rum übergießen, bis alle Rosinen gut bedeckt sind. Den Behälter verschließen und die Rosinen mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die Rosinen sogar viele Monate. Wer keinen Rum verwenden möchte, eine leckere Alternative ist hier Apfelsaft.

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, die Milch sollte lauwarm sein. Schale der Zitrone abreiben. Rumrosinen in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde in die Mitte formen, Milch in die Mulde gießen und den Hefewürfel dazu bröseln. Mit einer Gabel solange verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat, dabei auch etwas Mehl vom Rand dazu rühren. 2 Teelöffel von dem Zucker in die Hefemilch

geben, die Schüssel abdecken und den Vorteig 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Nun den restlichen Zucker, Salz, Zimt, Vanilleextrakt, Stollengewürz, Mandeln, Zitronenschalenabrieb, Ei und die weiche Butter dazu geben und mit dem Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit der Küchenmaschine 7 Minuten den Teig geschmeidig kneten. Nach der Knetzeit Orangeat, Zitronat und Rumrosinen dazu geben und so kurz wie möglich einkneten. Werden die Früchte zu früh dazu gegeben und zu lange eingeknetet, könnten sie zerreißen und die Rosinen den Teig grau einfärben. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund wirken, in die Schüssel zurücklegen und abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Stollenhaube einfetten. Der Stollen kann auch ohne die Haube gebacken werden, er läuft allerdings dann etwas breit und wird dementsprechend flacher.

Marzipanrohmasse für den Marzipanstollen zu einem Strang von 28cm rollen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen rechteckig auf ein Maß mit 28x22cm flach drücken. In das untere Drittel des Teiges eine Mulde drücken. In die Mulde den Marzipanstrang legen, das längere Teigstück über die Marzipanrolle klappen und andrücken.

Rosinen, die auf dem Teig frei liegen abzupfen und in den Teig hineinlegen. Die Rosinen auf der Oberfläche würden ansonsten beim Backen verbrennen und bitter werden.

Den Teigling nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, ggf. noch etwas zurecht formen, mit der Stollenhaube bedecken und 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Stollen nun 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Backen noch heiß auf ein Stück Alufolie setzen, mit der heißen geschmolzenen Butter rundherum einstreichen, mit Vanillezucker bestreuen und den Stollen fest in Alufolie einpacken und mindestens 2 Tage ruhen lassen.

Vor dem Anschneiden den Hefe-Christstollen mit Marzipan dick mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!