

Christstollen mit Kirschen & Marzipan

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

- 200g getrocknete Kirschen, alt. Cranberries
- Kirschwasser oder Fruchtsaft
- 200g Marzipanrohmasse
- 75ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 120g Zucker
- 1 Ei (M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 450g Mehl
- 1 Prise Salz
- 180g weiche Butter
- 100g ganze oder gehackte Mandeln

zum Versiegeln:

- 60g geschmolzene Butter
- 1 P. Vanillezucker

vor dem Servieren:

- 2-3 EL Puderzucker



Zubereitung:

Vorbereitung: Die getrockneten Kirschen in ein Schraubglas oder Behälter mit Deckel geben, vollständig mit Kirschwasser bedecken, das Glas verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen, gerne auch ein paar Tage länger. Alternativ kann statt dem Kirschwasser auch Fruchtsaft verwendet werden, hier allerdings die Kirschen nur 24 Stunden ziehen lassen.

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, die Milch sollte lauwarm sein. Die Kirschen in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Das Marzipan klein rupfen.

Die lauwarme Milch in die Rührschüssel geben, die Hefe und ein EL vom Zucker dazu geben, gut verrühren, die Schüssel abdecken und 10-15 Minuten ruhen lassen.

Nun das Ei, Vanilleextrakt, Mehl und Salz auf die Hefemilch geben und 1-2 Minuten grob zusammen kneten. Dann die weiche und zimmerwarme Butter dazugeben und den Hefeteig 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit der Küchenmaschine geschmeidig kneten. Nach der Knetzeit werden noch die Mandeln, das zerrupfte Marzipan und die abgetropften Kirschen zum Teig gegeben und nur ganz kurz eingeknetet.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund wirken, in die Schüssel zurücklegen und abgedeckt 1,5 bis 2 Stunden Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

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

Den aufgegangenen Hefeteig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen oder mit Hilfe eines Nudelholzes rechteckig auf ein Maß mit ca. 28x22cm drücken. Nun die eine lange Seite zur Mitte klappen, die gegenüberliegende zweite lange Seite darauf klappen und den Teigling mit den Händen in die typische Stollenform formen.

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

Den Teigling 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 und anschließend den Stollen 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den heißen Stollen vorsichtig auf ein Stück Alufolie setzen, mit der heißen geschmolzenen Butter rundherum einstreichen. Dann mit Vanillezucker bestreuen, den Stollen fest in Alufolie einpacken und bis zum Verzehr an einem dunklen und kühlen Ort ruhen lassen.

Vor dem Anschneiden den Kirsch-Marzipan-Stollen dick mit Puderzucker bestreuen.