

Marzipanstollen: Mit diesem Rezept wird er lecker und saftig

Der Stollen ist ein echtes Traditionsgebäck, er gehört zur Adventszeit unbedingt dazu. Besonders edel und etwas süßer als die anderen Stollen ist der Marzipanstollen. Nach dem Rezept von unserem **SWR4 Konditor Joachim Habiger** bietet dieser Stollen im **fluffigen Hefeteig** an allen Ecken und Enden den vollen Marzipan-Genuss. Noch ein Vorteil: Der Marzipanstollen bleibt lange saftig und frisch.

Portionen: 2 Stollen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Koch: Joachim Habiger, SWR4 Konditor

Zutatenliste für den Teig:

- 1000 g Mehl (Type 550)
- 60 g Hefe
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 350 g Butter
- 120 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 120 g Mandeln (fein gemahlen)
- 400 g Marzipan

Zutatenliste für die Dekoration:

- 150 g aufgelöste Butter
- Zimtzucker

Außerdem:

2 Stollenformen, Länge 38 cm (dafür reicht der Teig)

Backtemperatur: Zirka eine Stunde bei 190 Grad Heißluft

Zubereitung:

Zunächst einen Vorteig herstellen: Die Milch erwärmen (40 Grad) und mit der zerbröckelten Hefe anrühren.

Tipp: Wenn Sie kein Thermometer benutzen und den "Fingertest" machen – die Milch sollte warm sein und nicht heiß.

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung eindrücken. Salz an den Rand streuen.

Tipp: Statt Mehl Type 550 können Sie auch das normale Haushaltsmehl Type 405 verwenden. Mit der höheren Type wird der Teig jedoch etwas kompakter.

Dann die Milchmischung in die Vertiefung gießen. Mit einem Spatel (oder dem Finger) etwas Mehl von außen nach innen einrühren, so dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit etwas Mehl bedecken und für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Nach der Ruhezeit das restliche Mehl mit dem Vorteig mischen und in eine Anschlagmaschine geben. Danach die weiche Butter, Zucker und Mandeln zugeben und zirka 15 Minuten in der Maschine kneten. Den Teig rundwirken, nochmals 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Nun den Teig rechteckig ausrollen, auf die Länge der Stollenform. Marzipan ebenfalls auf die gleiche Größe ausrollen und auf den Hefeteig legen.

Das Rechteck einrollen und mit dem Ende nach oben in die Stollenform einlegen. Für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Der Teig reicht für zwei Stollenformen. In den vor geheizten Ofen stellen und goldgelb backen.

Nach dem Backen den Stollen mit der flüssigen Butter bestreichen. Die flüssige Butter dringt in den Stollen ein und verstärkt nochmals den Geschmack!

Abschließend die Stollen in Zimtzucker wälzen, eventuell noch mit Puderzucker bestäuben.