

Mathias Lieblingsstollen

Zutatenliste:

- 500 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 1 Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 150 ml lauwarme Milch
- 180 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 2 cl Rum 60% Vol.
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 1 große Messerspitze Kardamom
- je 70 g Orangeat und Zitronat
- 150 g mind. über Nacht in Rum eingelegte Rosinen
- 40 g Mandelstifte
- 80 g getrocknete Feigen
- 80 g getrocknete Aprikosen
- 80 g getrocknete Datteln
- 80 g getrocknete Cranberrys



Füllung:

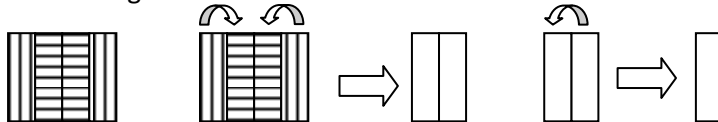
- 1 Ei
- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g getrocknete Aprikosen sehr fein geschnitten

- 100 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- 120 g Puderzucker aromatisiert mit 1 Pck. fein gemörsertem Vanillezucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Hefe mit etwa einem Löffel des Zuckers in der lauwarmen Milch auflösen und 10 min stehen lassen
2. Butter zerlassen
3. Mehl, Butter, Zucker, Salz, Ei, Rum, Salz, Vanillezucker, Zimt, Kardamom und das Hefe-Milch-Gemisch in eine Schüssel oder eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem festen Teig verarbeiten
4. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen

5. In der Zwischenzeit das Trockenobst in kleine Stücke schneiden und Zitronat und Orangeat **sehr!** fein hacken
6. Für die Füllung Marzipan, 1 Ei und die fein geschnittenen Aprikosen zu einer breiigen Masse verrühren (evtl. etwas Wasser zugeben, falls die Masse zu fest ist)
7. Zum Teig das Trockenobst, Zitronat, Orangeat, die abgeschüttelten Rumrosinen und die Mandelstifte geben und mit dem Knethaken untermischen
8. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche so ausrollen, dass er gerade auf ein Backblech passt. Dabei die Mitte  etwas dünner ausrollen, als die Seiten .
9. Den ausgerollten Teig mit der Marzipanfällung bestreichen
10. Den Teig falten



11. Den Stollen auf ein Backblech legen und zugedeckt nochmals 30 min an einem warmen Ort gehen lassen
12. Den Backofen auf 155-165 °C Heißluft vorheizen
13. Den Stollen etwa 50- 60 min backen, bis er braun ist und bei der Nadelprobe nichts mehr an der Nadel hängen bleibt
14. Butter zerlassen und Puderzucker mit fein gemörsertem Vanillezucker aromatisieren
15. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der ganzen zerlassenen Butter bestreichen. Danach sofort mit dem gesamten aromatisierten Puderzucker bestäuben
16. Wenn der Stollen abgekühlt ist, für mindestens 1 Woche in Frischhaltefolie reifen lassen