



Menge 4 kleine Stollen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KLEINE MARZIPAN-STOLLEN

Stollen aus Hefeteig mit Cranberries, Mandeln und einem Marzipankern - zum selbst Naschen oder Verschenken!



Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
1 Würfel	frische Hefe
200 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	lauwarme Milch
1/2	Bio-Zitrone
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Kardamom
1 Msp.	Muskatblüte
3	Eier (Größe M)
125 g	weiche Butter
100 g	getrocknete Cranberries
100 g	Rosinen
80 g	gehackte Mandeln
2-3 EL	Rum
200 g	Diamant Puderzucker
200 g	Marzipan-Rohmasse

Zum Verzieren:

100 g	Butter zum Bestreichen
zum Bestreuen	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Diamant Feinster Zucker, 3 EL lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Restlichen Zucker, restliche lauwarme Milch, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Gewürze, Eier und Butter zum Teig geben und alles gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Zuletzt Cranberries, Rosinen, Mandeln und Rum unterkneten. Den Teig nochmals ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
3. Diamant Puderzucker sieben und mit Marzipan verkneten. In 4 Teile teilen und jeweils zu Rollen formen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 4 Teile teilen. Jedes Teil ca. 1 cm dick, oval ausrollen. Jeweils der Länge nach mit der Handkante eindrücken, sodass eine Kerbe entsteht. An dieser Stelle die Marzipanrolle einlegen, den Teig darüber wieder schließen und zur typischen Stollenform formen.
5. Die Stollen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und erneut 20–30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–15 Minuten backen. Dann Temperatur herunterdrehen auf Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) und weitere 15–20 Minuten backen. Evtl. zum Schluss mit Alufolie abdecken, wenn die Stollen zu dunkel werden.
7. Butter schmelzen. Stollen sofort nach dem Backen mit Butter bestreichen. Nach dem Erkalten dick mit Diamant Puderzucker bestreuen.
8. Tipp: Am besten schmecken die Stollen nach einer Woche, gut verpackt in Frischhaltefolie oder Alufolie. So halten sie sich etwa 2–3 Wochen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.