

Lomi's Genussinsel: Rezepte

Gericht: **Kuchen / Stollen Weihnachtsstollen**

Warengruppe: PA

Zutaten:

Teig		
500	g	Mehl
250	g	Quark
150	g	Zucker
2		Eier
100	g	Mandelstifte
150	g	Sehr weiche Butter
1		Mark von einer Vanilleschote
2	TL	Backpulver
1	TL	Lebkuchengewürz
250	g	Korinthen
150	g	Zitronat und Orangeat
4	cl	Rum
Marzipan-Füllung		
200	g	Marzipanrohmasse
50	g	Puderzucker
1/2		Mark von einer Vanilleschote
Abschluss		
125	g	Butter flüssig zum bestreichen
75	g	Zucker
1/2		Mark von einer Vanilleschote
5	EL	Puderzucker

Zubereitung: Für die Marzipanfüllung alle Zutaten miteinander gut kneten und zu einer Rolle formen (ca 30 cm). In Folie eingewickelt kalt stellen.

Quark, Eier, Vanillemark, Zucker und Rum gut aufschlagen und die Butter darunter rühren. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Zitronat, Orangeat, Korinthen und Mandeln mischen und unter die Masse kneten. Danach den Teig zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen, der Länge nach mit dem Nudelholz eine Rille hineindrücken, den Teig nach beiden Seiten ausrollen, die Marzipanrolle hineinlegen und mit den Seitenteilen einwickeln. Den Stollen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca 1 1/4 Std. backen. Nach ca. 20 Minuten den Stollen immer wieder mit der flüssigen Butter bestreichen.

Nach dem backen Zucker mit Vanillemark mischen und den heißen Stollen damit bestreuen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Bemerkungen: Den Stollen vor dem backen mit einem Alufolienkranz umwickeln, damit er seine Form behält.