

Rezept Stollen mit Marzipanfüllung

Mit der Zubereitung wird bereits einen Tag zuvor begonnen, so können die Rosinen in dem Rum für den Stollen mit Marzipanfüllung gut durchziehen.

Zutaten:

350 g Rosinen
3 EL Rum
400 g Mehl
1 Pck. Hefe
175 ml Milch
150 g zerlassene Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Prise Kardamom
100 g Zitronat
150 g Mandelstifte
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Butter zum Bestreichen
50 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Rosinen in eine verschließbare Schüssel geben und mit dem Rum vermengen, anschließend mit dem Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für den Hefeteig das Mehl in eine große Schüssel sieben, die Hefe zufügen.

Die lauwarme Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und dem Kardamom zu dem Mehl geben und mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

Diesen Teig abdecken, an einen warmen Ort stellen und für ungefähr 30 min gehen lassen. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Anschließend ein Backblech gut einfetten.

Den Teig für den Stollen mit Marzipanfüllung auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Das gewürfelte Zitronat, die Rumrosinen sowie die Mandelstifte unter den Teig kneten.

Den Stollenteig nun zu einem Rechteck einer Größe von ca. 30 x 20 cm ausrollen.

Die Marzipan-Rohmasse kurz verkneten und ebenfalls zu einem Rechteck ausrollen. Dieses sollte von der Breite her etwa 5 cm kleiner sein.

Die Marzipanplatte nun mittig auf den Teig legen, an den Seiten sollte nun ein Rand frei sein.

Von einer Seite den Stollen mit Marzipanfüllung bis zur Mitte hin aufrollen, die andere Seite über diese Rolle klappen.

Den Stollen auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und ein weiteres mal solange gehen lassen, bis er deutlich an Volumen zugelegt hat.

Zwischendurch den Backofen auf 230°C (Umluft) vorheizen.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Hitze sofort auf 160°C runter stellen.

Den Stollen mit Marzipanfüllung etwa 45 min backen lassen.

Für die Zuckerschicht die Butter zerlassen und sofort nach der Backzeit auf den Stollen streichen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in Frischhaltefolie einwickeln.

Der Stollen sollte so verpackt für ca. 3 Wochen durchziehen und erst dann verzehrt werden.

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)