

# Hefe-Christstollen mit Marzipan | Marzipanstollen

Die Weihnachtsbäckerei läuft auf Hochtouren und da darf bei uns der Hefe-Christstollen mit Marzipan nicht fehlen. Im letzten Rezept habe ich Euch einen **Quark-Stollen ohne Lagerzeit** gezeigt und heute gibt es den klassischen Hefe-Christstollen. Dieser kann super vorbereitet werden, denn erst nach mindestens 14 Tagen Lagerzeit ist er richtig lecker. Selbstverständlich kann er auch schon vorher angeschnitten werden, sollte aber dafür wenigstens zwei Tage ruhen. Lasst ihm aber die Zeit, Ihr werdet es nicht bereuen ☐

## Zutaten für den Marzipanstollen:

450g Mehl  
1 Würfel frische Hefe (42g)  
1 Prise Salz  
100g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Zimt  
1 gehäuften TL Stollengewürz  
100g Mandeln  
1 Zitrone (davon wird die Schale benötigt)  
200g Marzipanrohmasse  
1 Ei (M)  
75ml lauwarme Milch  
180g weiche Butter  
50g Orangeat  
50g Zitronat  
200g Rumrosinen

## zum Versiegeln:

60g geschmolzene Butter  
1 Pck. Vanillezucker

zum Bestreuen:  
Puderzucker



### **Zubereitung des Marzipanstollens:**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Milch sollte lauwarm sein. Schale der Zitrone abreiben.

Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde in die Mitte formen, Milch in die Mulde gießen und den Hefewürfel dazu bröseln. Mit einer Gabel solange verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat, dabei auch etwas Mehl vom Rand dazu rühren. 2 Teelöffel von dem Zucker in die Hefemilch geben, die Schüssel abdecken und den Vorteig 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.



Nun den restlichen Zucker, Salz, Zimt, Stollengewürz, Mandeln, Zitronenschalenabrieb, Ei und die weiche Butter dazu geben und mit dem Knetaken bei niedriger Geschwindigkeit der Küchenmaschine 7 Minuten den Teig geschmeidig kneten. Nach der Knetzeit Orangeat, Zitronat und Rumrosinen dazu geben und so kurz wie möglich einkneten. Werden die Früchte zu früh dazu

gegeben und zu lange eingeknetet, könnten sie zerreißen und die Rosinen den Teig grau einfärben.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund wirken, in die Schüssel zurück legen und abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Wenn ihr mit einer **Stollenhaube\*** backt, diese währenddessen einfetten. Marzipanrohmasse für den Marzipanstollen zu einem Strang von 28cm rollen.



Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen rechteckig auf ein Maß mit 28x22cm flach drücken. In das untere Drittel des Teiges eine Mulde drücken.



Dass nun längere Teigstück über die Marzipanrolle klappen und andrücken.



**TIPP: Rosinen, die auf dem Teig frei liegen abzupfen und noch in den Teig hinein legen. Die Rosinen auf der Oberfläche würden beim Backen verbrennen und bitter werden.**

Den Teigling nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, etwas zurecht formen, wenn ihr mit Stollenhaube backt, diese nun auf den Hefeteig geben, den Teig nochmals abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.



Den Stollen nun 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Backen noch heiß auf ein Stück Alufolie setzen, mit der heißen geschmolzenen Butter rundherum einstreichen, mit Vanillezucker bestreuen und den Stollen fest in Alufolie einpacken und bis zum Verzehr an einem dunklen und kühlen Ort ruhen lassen.



Vor dem Anschneiden den Hefe-Christstollen mit Marzipan dick mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Nicole

\* Amazon und andere Affiliate Links sind mit einem Stern (\*) gekennzeichnet und dienen dazu, wenn ihr durch mich ein Produkt bestellt, mich mit einem kleinen Honorar zu beteiligen. Ich verlinke euch die Produkte, da ich voll und ganz dahinter stehe und diese auch selbst verwende. Für Euch entstehen dadurch keinerlei Mehrkosten oder Mehraufwand.

Werbung:

Viele der von mir verwendeten Artikel und Zutaten findest du in meinem **Online-Shop**