

Dresdner Stollen mit Marzipan

Zutaten für 2 Stollen

580 g Mehl
175 g lauwarme Milch
100 g gehackte Mandeln
70 g frische Hefe
60 ml Rum
2 g Salz
290 g Butter
100 g Zucker
150 g Zitronat und Orangeat gemischt
500 g Sultaninen oder Rosinen
1 g Zimt und Nelken gemischt
100 g Puderzucker zum bestäuben
125 g flüssige Butter zum bestreichen
300 g Marzipan



Zubereitung

Die Rosinen, Orangeat und Zitronat über Nacht in Rum einweichen.

Die Hefe, 1 EL vom Zucker und 3 EL von der Milch glatt verrühren und abgedeckt ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In eine große Schüssel das Mehl sieben, den restlichen Zucker, die Milch und die Hefemilch, Mandeln, Salz, sehr weiche Butter, und die Gewürze dazugeben. Alles gut vermengen und zu einem Hefeteig verkneten bis er Blasen wirft. Die eingeweichte Fruchtmischung mit dem Rum zu dem Teig geben und nochmals gut vermengen und durchkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nochmal gut durchkneten. Zwei längliche Rollen formen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Marzipan zu einer Rolle formen. Jeweils die Hälfte in die Mulden legen. Den Teig über das Marzipan schlagen und die Teigrollen mit den Händen zu einem Stollen formen. Nochmal etwas gehen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180° ca. 50-60 Minuten backen (2. Einschub von unten). Sofort nach dem Backen die Stollen mit der flüssigen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Vollständig erkaltet die Stollen in Folie verpacken und möglichst 14 Tage ruhen lassen.