

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Kaffeestuuw Weihnachtszeit*

### *Marzipan Stollen*

**Zutaten:** 1000 Gramm Mehl, 100 Gramm frische Hefe, 300 Milliliter Milch, 200 Gramm Zucker, 450 Gramm Butter, 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 10 Gramm Salz, 400 Gramm Rosinen, 200 Gramm gehackte Mandeln, 200 Gramm Marzipan Rohmasse, 100 Gramm Zitronat und Orangeat, 125 Gramm Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Fläschchen Rum Aroma, 1 Ei

- ¼ Liter Milch in eine Schüssel geben, Hefe ein bröseln, 2 Teelöffel Zucker und 3 Esslöffel Mehl zugeben
- Alles gut verrühren und 30 Minuten an einem warmen Ort stellen (Backofen 50 Grad)
- Restliches Mehl, Salz, Zucker und 400 Gramm Butter zugeben und verkneten
- Rosinen, Zitronenabrieb, Mandeln, Puderzucker, Rum Aroma und das Ei zugeben
- Noch einmal gut verkneten, und zu einem Ball formen
- 45 Minuten gehen lassen und dann kräftig durchkneten
- 2 Stollen formen und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Teige in Form bringen auf die Breite eines Backblechs
- Marzipan teilen, als Rollen formen – bis die Länge des Stollens erreicht ist
- Marzipanrollen in die Mitte der Stollen legen
- Die Stollen von unten halb nach oben klappen, oberen Teil drüber klappen
- Enden vorher etwas einschlagen, damit die Kanten nicht zu trocken werden (bevor der obere Teil darüber geklappt wird)

- Stollen auf ein gefettetes Backblech legen, und ca. 60 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen
- Nach dem Backen die Stollen vorsichtig auf Alufolie legen
- Mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen
- Sofort mit Puderzucker bestäuben
- Nach dem abkühlen in Alufolie einwickeln
- 10 – 14 Tage kühl lagern, dann genießen

