

Rheinländischer Christstollen mit Marzipan

Von Kuchenfee

Dieser Christstollen ist nicht nur ein Klassiker, sondern eine Hommage an die rheinländische Backtradition!

Im Gegensatz zu vielen anderen Stollen-Rezepten sorgt die **großzügige Marzipan-Füllung** in der Mitte dafür, dass dein Stollen garantiert **besonders saftig** bleibt. Der buttrig-schwere Teig, verfeinert mit Orangeat, Zitronat und Rum, wird zum Schluss dick mit Butter getränkt und unter Puderzucker versiegelt.

Das ist die wahre rheinländische Art, die Weihnachtszeit zu zelebrieren: **Intensiver Geschmack, saftige Mitte und höchste Konditor-Qualität.**



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
24 Std. 5 min	35 min	n/a	24 Std. 40 min

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FRUCHTEINLAGE

100 g Rosinen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

60 ml Rum

VORTEIG

130 g Mehl

80 ml Milch

warm

30 g Hefe

frisch

TEIG

250 g Vorteig

250 g Mehl

170 g Butter

weich

40 g Zucker

2 x Eigelb

4 g Salz

Zesten einer Biozitrone

2 TL Stollen Gewürz

AUSSERDEM

125 g Marzipan Rohmasse

60 g Mandeln

stifte, größtet

150 g Butter

flüssig

100 g Zucker

2 Vanillinzucker

Päckchen

Zubereitung

- 01** Am Tag vorher die Rosinen, Orangeat und Zitronat in Rum einlegen. Über Nacht ziehen lassen.
- 02** Für den Vorteig Mehl, Milch & Hefe verkneten und mindestens 60 Minuten gehen lassen.
- 03** Restliche Zutaten für den Teig zu geben und alles zu einer Masse verkneten.

Werkzeuge

Küchenmaschine

Nudelholz

Waage

- 04** Vom neutralen Teig etwa eine Tennisball Große Menge abnehmen und abgedeckt reservieren.
- 05** Den Rum abschütten und die eingelegten Früchte + Mandeln einkneten. Vorsichtig und kurz! Den Teig dann mindestens 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 06** Den Teig auf eine bemehlte arbeitsfläche geben und rund wirken.
- 07** Den reservierten, neutralen Teig mit etwas Mehl zu einem Oval ausrollen, sodass es als Mantel für den Stollen passt.
- 08** Den großen Teig zu einem Stollen formen und mit der Marzipanrohmasse füllen. Den ausgerollten Mantel auflegen und andrücken. Mit einer Stollenhaube toppen.
- 09** Erneut etwa 30 Minuten gehen lassen.
- 10** In den vorgeheizten Ofen geben und bei 190°C Umluft/200°C OberUnterhitze für bis zu 50 Minuten.
- 11** Nach dem backen die Haube entfernen und noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen. Den Zucker andrücken und auskühlen lassen.
- 12** Wer mag, beschneit ihn noch mit großzügig Puderzucker.
- 13** Sofort genießbar.