

Stollen im Glas

Von Kuchenfee

Ein Klassiker aus der Weihnachtbäckerei im Glas. Selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk mit viel Aroma und leckeren Früchten. Ein Stollen im Glas selbst backen mit Schleife drum, ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk selbst gemacht, oder?



Hinweise:

Trockenobst

Ich verwende im Rezept Äpfel, Aprikosen, Cranberrys und Feigen. Pflaumen, Datteln und viele weitere Früchte funktionieren aber auch wunderbar. Solange das Gewicht auf 300 g kommt, ist die Mischung zweitrangig. Ich empfehle jedoch eher festeres Obst zu verwenden, sodass es nicht "zerknetet" wird und noch stückig bleibt.

Gläser

Meine Gläser haben ein Fassungsvermögen von 380 g, sodass ich etwa 9 Gläser mit Stollen füllen konnte. Kleinere oder größere Gläser sind natürlich auch möglich. Hier verändert sich nur die Backzeit. Kleinere Gläser benötigen weniger Zeit, größere Gläser benötigen länger, die Temperatur bleibt jedoch bestehen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
12 Std.	40 min	n/a	12 Std. 40 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

300 g Trockenobst

Siehe Anmerkungen

100 g Mandeln

ungeschält, ganz

700 g Mehl

100 ml Milch

Alternativ Pflanzenmilch

100 ml Wasser

Warm

90 g Zucker

1/3 Hefe

Würfel

Alternativ 1/2 TL Trockenhefe

1/2 TL Salz

220 g Butter

weich

2 TL Stollengewürz

Butter zum Fetten

eine Handvoll gehobelte Mandeln

250 g Marzipanrohmasse

Rum

Wasser

2 EL Zuckerrübensirup

Werkzeuge

Gläser

Waage

Küchenmaschine

Schüssel

Messer

Pinsel

Zubereitung

1. EINLAGE

- 01** Für die Fruchteinlage alle Früchte in einer Mischung aus Rum & Wasser über Nacht einweichen. Dabei soviel Flüssigkeit verwenden das alle Früchte bedeckt sind.
- 02** Die Mischung aus Rum und Wasser kann zu gleichen Teilen bestehen, oder auch mit mehr Rum oder mehr Wasser angemischt werden.
- 03** Bei Bedarf kann der Rum durch etwas Apfelsaft ersetzt werden.
- 04** Die Früchte am nächsten Tag aus der Flüssigkeit nehmen und grob durch hacken.
- 05** Für den Teig eine Mulde ins Mehl formen, den Zucker und die Hefe reinbröseln und mit Wasser & Milch übergießen. 10 Minuten stehen lassen.
- 06** Nun Salz, Zuckerrübensirup und Gewürz dazu geben und zu einem Teig bei kleiner Geschwindigkeit verkneten, dabei Löffelweise die Butter dazu geben.

- 07** In den fertigen Teig nun das Obst und die Mandeln geben, kurz einarbeiten und den Teig anschließend eine Stunde abgedeckt, an einem warmem Ort gehen lassen.
- 08** In der zwischenzeit die Gläser gründlich und großzügig einfetten.
- 09** Den Teig nun portionieren, zu Kugeln formen und in die Gläser geben, dann den Marzipan aufteilen und in die Mitte der Stollenteige drücken.
- 10** Die Gläser nun abgedeckt erneut 45 Minuten ruhen lassen, während dessen den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 11** Die Deckel während des backen abnehmen (!) und die Stollen in den offenen Gläsern backen. 10 Minuten bevor die Gläser aus dem Ofen kommen, die gehobelten Mandeln aufstreuen.
- 12** Für längere Haltbarkeit, die Stollen nach dem backen noch heiss deckeln. So lassen sie sich 2-3 Wochen problemlos lagern und verschenken.