



Marzipan-Stollen mit Rosinen

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	100 g
Eier	1 St.
Butter	250 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	500 g
Mandeln, gemahlen	125 g
Rosinen	100 g
Marzipanrohmasse	200 g
Schokolade, Vollmilch	125 g
Puderzucker	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Eigelb, Mehl, Mandeln und Rosinen zu einem glatten Teig verkneten. Erneut ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Marzipan zerbröseln, Schokolade hacken. In einer Schüssel beides mit 2 EL Puderzucker verkneten und zu einer länglichen Rolle formen.
3. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck ausrollen, Marzipan darauflegen und Teig von beiden Seiten darüberschlagen, gut andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Marzipan-Stollen mit Rosinen ca. 45 Min. backen. Stollen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	440 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	24 g