Veganer Stollen mit Marzipan

Zeit gesamt
1h 50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Haferdrink	300 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	3 EL
Margarine, vegan	150 g
Salz	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Marzipanrohmasse	70 g
Orangenmarmelade	20 g
Rosinen	20 g
Puderzucker	5 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Haferdrink ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in den lauwarmen Haferdrink bröckeln und mit 1 EL Zucker auflösen. Hefe-Haferdrink im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.

2. Anschließend in einer Schüssel Hefe-Haferdrink mit übrigem Zucker, Margarine, Salz, Mehl, Marzipanrohmasse, Orangenmarmelade und Rosinen zu einem glatten Teig verkneten. Erneut ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Teig auf wenig Mehl zu einem Stollenlaib formen. 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. 30 Min. backen. Stollen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g