

## REZEPT FÜR PERFEKTEN

# Nuss-Stollen



©ab-in-die-BOX.de



### ZUTATEN

#### Für die Füllung

**125 g Walnüsse**  
**50 g Orangeat**  
**200 g Marzipan-Rohmasse**  
**1 TL Orangenschale, gerieben**  
**2-3 EL Rum**  
**2 Eigelbe**  
**1 EL Honig**  
**50 g weiche Butter**

#### Für den Teig

**250 g Magerquark**  
**500 g Mehl**  
**1 Prise Salz**  
**175 g Zucker**  
**1 Pck. Backpulver**  
**1 TL Stollen-Gewürze**  
**175 g weiche Butter**  
**2 Eier**  
**3 Tropfen Bittermandel-Aroma**

...

**10 MIN**

**Vorbereitung**

**25 MIN**

**Arbeitszeit**

**35 MIN**

**Gesamtzeit**

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen vorheizen auf **250 °C Ober-/Unterhitze** (Umluft weniger geeignet) / **Gasherd: Stufe 4 - 5**
2. **Füllung:** 75 g Nüsse mahlen, den Rest fein hacken. Orangeat zerkleinern. Marzipan in Stücke bröseln, mit Orangeat, Orangenschale, Rum, Eigelben, Honig, Butter und Nüssen glatt verrühren.
3. **Teig:** Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Stollengewürz und Backpulver gründlich mischen. Butter, Eier, Quark und Backaroma zugeben. Alles mit Knethaken des Handrührgerätes rasch feinkrümelig durchkneten. Danach die Mischung auf einer Arbeitsplatte mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst beginnt der Teig zu kleben!
4. Teig auf einem Stück Backpapier etwa in Blechgröße ausrollen. Nussmischung darauf verstreichen, dabei rundum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

*weiter geht's auf Seite 2*

## TEIL 2 - REZEPT FÜR PERFEKTEN

# Nuss-Stollen



### ZUTATEN für das Finish

**150 g Butter**

**Ca. 6 EL Puderzucker**



### TIPP

**Wer Orangeat nicht so gerne mag, kann es vorher ganz klein hacken - dann würzt es trotzdem, stört aber nicht**

### ZUBEREITUNG TEIG - TEIL 2

5. Teig von der kurzen Seite zur Hälfte fest einrollen, anschließend die gegenüberliegende Seite zu ca. 1/3 einrollen und mit Hilfe des Backpapiers komplett über die andere Teigrolle schlagen, andrücken.
6. Stollen mit Hilfe des Backpapiers auf ein Backblech heben. Dieses vorher ebenfalls mit Backpapier belegen. Das Ganze in den heißen Ofen schieben. Die Temperatur auf 175 Grad reduzieren (Gasherd: Stufe 2). Stollen ca. 55 Minuten backen. Übrige Butter schmelzen. In den letzten 20 Minuten der Backzeit den Stollen öfter mit etwas Butter bestreichen.

### FINISH

7. **Finish:** Den Stollen herausnehmen und sofort mit der Hälfte der verbliebenen Butter bepinseln, etwas Puderzucker überstäuben. Danach kurz abkühlen lassen. Anschließend mit übriger Butter bestreichen und den Rest des Puderzuckers



Guten Appetit und viel Freude beim Nachbacken wünscht

