



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 17.11.2017

Kirschstollen mit Marzipan Für ca. 20 Stücke

Zutaten

Für die Cranberry-Kirschfüllung

150 g Cranberries, getrocknet
150 g Sauerkirschen, getrocknet
50 g Aprikosen, fein gehackt
40 ml Rum

Für den Vorteig (ca. 305 g)

180 g Weizenmehl Type 405
25 g Hefe
100 ml kalte Milch

Für den Teig

250 g Weizenmehl (Type 405)
40 g Zucker
50 ml Eiswasser
4 g Salz
190 g Butter
50 g Mandelstifte
160 g Marzipanrohmasse

Außerdem

1 Vanilleschote
150 g Zucker
150 g Butter
etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Am Vorabend: Cranberries, Kirschen und Aprikosen in eine Schüssel geben, mit Rum mischen. Alles bei Zimmertemperatur ca. 8 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.
2. Für den Vorteig Mehl, Hefe und Milch zu einem lockeren Teig verkneten. In eine Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend den Vorteig mit Mehl, Zucker, Eiswasser und Salz in eine Schüssel geben und ca. 2 Minuten (in der Küchenmaschine) kneten. Butter in zwei Portionen (je 95 g) zugeben und jeweils 2 Minuten weiter kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. (Vorsicht nicht zu lange und zu warm kneten sonst wird die Butter „ölig“.) Den Teig abdecken und weitere ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend Mandeln und marinierte Früchte untermischen, wieder abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen die Marzipanrohmasse zu zwei ca. 1 cm dicke Rollen formen.
5. Den geruhten Teig halbieren, erneut kurz kneten. Dann aus jedem Teigstück einen typischen Stollen formen. Die Marzipanstangen dabei einarbeiten. Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
6. Die Stollen in den heißen Ofen schieben, die Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und ca. 45 Minuten backen. Sollten die Stollen zu schnell bräunen, mit Backpapier abdecken.
7. Stollen herausnehmen und evtl. vorhandene verbrannte Früchte entfernen. Stollen

lauwarm abkühlen lassen.

8. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit ca. 150 g Zucker mischen und auf eine flache Schale oder einen tiefen Teller geben.

9. In einem Topf 150 g Butter schmelzen und die Stollen damit, von allen Seiten bestreichen. Butter kurz einziehen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Butter verbraucht ist. Danach im Vanillezucker wenden und vollständig abkühlen lassen.

10. Stollen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und in Frischhaltefolie wickeln.