

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 12.11.2021

Stollen mit Kakao, Maronen und Trockenfrüchten

Für 24 Scheiben

Zutaten:

Für den Vorteig:

170 g Weizenmehl (Type 550)
42 g Hefe, frische
125 ml Milch, lauwarmer

Für den Hauptteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)
50 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb (Ei: Größe M)
50 g Zucker
0,5 TL Salz
1 TL Zitronenpaste
1 Prise Vanillemark
25 g Backkakao
1 TL Stollengewürz
160 g Butter, weiche

Für die Fruchtemischung:

200 g Maronen, vorgekocht und vakuumiert
200 g Aprikosen, getrocknet
100 g Datteln
200 ml Apfelsaft

Außerdem:

1 große Stollenform (ca. 38 cm für ca. 1200 g) und 2 kleine Formen (à 200 g) oder 8 kleine Formen (à 200 g)
etwas Butter zum Fetten der Form

Zum Servieren:

100 g Butter
50 g Zucker
125 g Puderzucker

Zubereitung

1. **Für den Vorteig** zunächst 170 g Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Mit der lauwarmen Milch übergießen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. **Für den Hauptteig** in der Zwischenzeit die Marzipanrohmasse mit dem Eigelb zu einer glatten Masse verkneten. Zucker, Salz, Zitronenpaste, Vanillemark, Backkakao, Stollengewürz und übriges Weizenmehl (250 g) vermischen.
3. Den Vorteig mit Butter, Marzipanmasse und der Mehlmischung verkneten. Den Hauptteig weitere 7 Minuten kräftig durchkneten. Den Hefeteig zugedeckt erneut 30 Minuten gehen lassen.
4. Währenddessen **für die Fruchtemischung** Maronen, Aprikosen und Datteln klein würfeln. Den Apfelsaft in einem Topf auf dem Herd aufkochen und die Früchte darin kurz erhitzen, bis sie leicht aufgequollen sind.
5. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stollenform(en) mit etwas Butter einfetten.





6. Die Früchtemischung vorsichtig unter den Teig kneten. Den Teig in die entsprechende Form(en) legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
7. Stollen in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Backofentemperatur auf 190 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und Stollen ca. 50 Minuten backen.
8. Stollen aus der Form lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter legen.
9. Gebackene Stollen sofort mit flüssiger Butter bestreichen und im Zucker wälzen. Stollen mit Puderzucker bestäuben und vollständig abkühlen lassen.

Unser Tipp: Stollen am besten in einer Brotdose aufbewahren – hält sich ca. 4 Wochen.