

Walnuss-Wickelstollen

Für das Backblech:

Backpapier
Stollenbackrahmen

Füllung:

1 Apfel
50 g gehackte Walnüsse
200 g gemahlene Walnüsse
100 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
etwa 1 EL Milch (eventuell)

Knetteig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
200 g weiche Butter oder Margarine
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
50 g halbierte Walnüsse
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser



etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Der Stollen schmeckt am besten, wenn er einige Tage gut verpackt durchgezogen ist.
- Typisch für diesen Stollen ist ein leichter Aufbruch.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Apfel schälen und raspeln. Apfelraspel, gehackte und gemahlene Walnüsse mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Sollte die Füllung nicht streichfähig sein, 1-2 EL Milch zugeben.

3. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 35 x 35 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1,5 cm frei lassen. Den Teig locker aufrollen, mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken und eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Stollen auf das Blech in den Backrahmen geben. Eigelb verschlagen, den Stollen damit bestreichen und Walnusshälften dekorativ darauflegen. Backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

4. Aprikotieren: Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf mit Wasser unter Rühren etwas einkochen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Den Stollen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 16 g, Kh: 24 g, kJ: 1.084, kcal: 259

* Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.