

Butterstollen

Ein Klassiker in der Weihnachtszeit: Stollen mit Marzipan und feinem Butter-Aroma

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
250 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
750 g Weizenmehl
2 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
150 g Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-
Aroma
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
½ TL Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Orangeat
100 g Zitronat
2 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Außerdem:

100 g Butter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Zucker, Butter-Vanille-Aroma, Finesse, Salz, Eier und Milch-Butter-Gemisch hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Marzipanraspel mit Orangeat, Citronat und Rum-Rosinen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz unter den Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Aus dem Teig 2 Stollen formen: Teighälften zu einer je 30 cm langen Rolle formen und mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Die geformten Stollen auf das Backblech legen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.** Stollen backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Minuten

- 4 Stollen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Butter zerlassen. Die noch heißen Stollen damit bepinseln und das Gebäck erkalten lassen.
- 5 Stollen mit Puderzucker bestreuen. Der Stollen schmeckt am besten, wenn er in Alufolie gewickelt mind. 1 Woche durchzieht.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut verpackt kann man den Stollen etwa 3 Wochen aufbewahren oder einfrieren.

