




Krokant-Stollen

Ein Hefe-Stollen, gefüllt mit selbstgemachtem Krokant.

etwa 20 Scheiben    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
125 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
1 Pr. Salz
1 Eigelb (Größe M)
200 g sehr weiche Butter

Krokantfüllung:

125 g Zucker
150 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse
50 g weiche Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 50 g Butter
Puderzucker

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas von der Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Krokantfüllung zubereiten:

75 g Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und etwas bräunen, **dabei nicht umrühren**. Gehackte Haselnüsse zugeben und etwa 1 Min. unter ständigem Rühren miteinander vermischen, bis die Haselnüsse leicht geröstet sind. Fertigen Krokant auf Backpapier oder Alufolie gleichmäßig verteilen und erkalten lassen. Dann Butter und übrigen Zucker schaumig rühren, Krokant zugeben und kurz unterrühren.



- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 Gegangenen Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 50 x 30 cm ausrollen. Die Hälfte der Krokantfüllung auf einer Hälfte (25 x 30 cm) des Rechtecks verteilen und die unbestrichene Seite darüberklappen. Übrige Füllung wiederum auf die Hälfte des Rechtecks (12,5 x 30 cm) verteilen und nochmals zusammenklappen.

- 5 Teig zu einem Stollen formen: Dafür den Teig zu einer Rolle (etwa 35 cm) formen, mit einem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken und eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen. Mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Die Seiten nochmals fest hoch drücken und den Stollen auf das Backblech legen. Nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- 6 Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und den Stollen fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 40 Min.

- 7 **Bestreichen und Bestreuen:**

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte davon bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Haselnüsse können Sie auch gehackte Mandeln verwenden.

