

Mandel-Nuss-Stollen

Saftiger Stollen mit vielen Nüssen, Mandeln und Nougat

etwa 30 Scheiben  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
200 g verschiedene Nüsse und
Mandeln, z. B. Para-, Wal- und
Pekannüsse

Knetteig:

400 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
175 g Zucker
½ Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-
Aroma
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g Butter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

2 Füllung:

Nougat in Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Nüsse grob hacken und mit dem Nougat vermischen.

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

- ④ Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Die Nougatmasse als breiten Streifen (etwa 33 x 10 cm) darauf verteilen, dabei an den Längsseiten etwa 1 cm Rand und an einer Breitseite etwa 5 cm Rand lassen. Die Längsseiten über die Füllung klappen und den Stollen aufrollen (Abb. 1). Auf das Backblech legen, in Stollenform bringen und backen. **Backofentemperatur reduzieren!**



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Minuten

⑤ Bestreichen und Bestreuen:

Butter zerlassen. Den Stollen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und sofort nach dem Backen mit der Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmeckt der Stollen, wenn er einige Tage durchgezogen ist. Den Stollen dann vor dem Servieren erneut mit Puderzucker bestreuen.
- Den Stollen kann man etwa 3 Wochen aufbewahren.