


Nuss-Stollen

Saftiger Nusstollen aus Mürbeteig mit einer Füllung aus Mandeln, knackigen Nüssen 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

Mürbeteig:

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 (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

Wie backe ich einen Nuss-Stollen?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 Füllung zubereiten:

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

3 Mürbeteig zubereiten:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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. 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 Min.

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.

