





# Saftiger Pflaumenstollen

Ein lockerer Hefestollen mit Pflaumenmus zum Weihnachtsfest

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

200 g Schlagsahne  
450 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ TL gemahlener Koriander  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

## Füllung:

450 g Pflaumenmus  
150 g gehackte Walnüsse  
100 g Zucker  
½ TL gemahlener Zimt

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

## 1 Hefeteig:

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die Sahne hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig halbieren und die Hälften auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen.

### 3 Füllung:

Ein Teigrechteck mit Pflaumenmus bestreichen, die andere Teigplatte darauflegen. Zucker und Zimt mischen, 2 EL davon zurückstellen. Teigplatte mit Zimt-Zucker und 100 g Nüssen bestreuen. Teig von der Längsseite aufrollen (Abb. 1), auf das Backblech legen und zu einem Halbkreis formen.



- 4 Die Oberfläche kreuzweise einschneiden (Abb. 2). Eigelb mit Milch verquirlen. Stollen damit bestreichen, mit restlichem Zimt-Zucker und Walnüssen bestreuen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Stollen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm mit Dr. Oetker Vanillesoße servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Rosinenstollen kneten Sie zusätzlich 200 g Rosinen unter den Teig.
- Der Stollen lässt sich einfrieren.