

Schokostollen

Aufgewickelter Schokostollen aus Hefeteig mit Schoko-Marzipan-Füllung - Schoko Stollen Rezept backen.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

100 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

50 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

etwa 1 EL Milch

1 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

etwa 50 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

etwa 1 EL Puderzucker

Wie backe ich einen Schokostollen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Finesse, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Rum-Rosinen unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung zubereiten:

Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder auf einer Haushaltsreibe grob raspeln und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einer homogenen Masse verrühren.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem etwa 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Füllung darauf verteilen und verstreichen, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen (Abb. 1).



- 5 Teig von den kurzen Seiten zur Mitte hin aufrollen (Abb. 2) und auf das Backblech legen. Stollen an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergößert hat. Dann mit Milch bestreichen, mit Mandeln bestreuen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

- 6 Butter zerlassen und mit Finesse verrühren. Stollen sofort nach dem Backen damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7 Verzieren:

Stollen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

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