

Stollen mit Walnuss-Pflaumen-Füllung

Ein zarter Stollen mit einer Füllung aus Walnüssen, Trockenpflaumen und Marzipan

etwa 20 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten

- 1 Vorbereiten:**
Für die Rumrosinen Rosinen mit dem Rum in einer Schüssel vermischen.
- 2 Füllung:**
Walnüsse grob hacken und Pflaumen in kleine Stücke schneiden. Mit den übrigen Zutaten - bis auf Marzipan-Rohmasse - in einer Schüssel vermischen.
- 3** Rumrosinen und Füllung abdecken und mehrere Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen.
- 4** Marzipan-Rohmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (28 x 20 cm) ausrollen.
- 5 Brandteig:**
Wasser mit Butter oder Margarine und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in einen Rührbecher geben. Ei verquirlen und mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Teig erkalten lassen.
- 6** Das Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rumrosinen:

200 g Rosinen

80 ml Rum

Brandteig:

80 ml Wasser

30 g Butter oder Margarine

10 g Zucker

40 g Weizenmehl

1 Ei (Größe M)

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

½ TL Christstollen- oder Lebkuchengewürz

1 Ei (Größe M)

325 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 50 g Butter

Puderzucker

Füllung:

100 g Walnüsse

100 g Trockenpflaumen ohne Stein

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

10 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

100 ml Rum

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

7 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Gewürz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren, so dass feine Krümel entstehen.

8 Zwillingsteig:

Brandteig zu dem Rührteig geben und mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die abgetropften Rumrosinen unterkneten. Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen.

9 Auf das Quadrat die ausgerollte Marzipanplatte legen (siehe Skizze), dann Füllung 1 gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig aufrollen, die Enden zusammendrücken, mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (siehe Skizze) und eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen (siehe Skizze), die Seiten nochmals fest hochdrücken.

10 Stollen auf das Backblech legen und backen. **Zum Backen die Backofentemperaturen reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Backzeit: etwa 60 Min.

11 Bestreichen und Bestreuen:

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