

Thermomix®: Schoko-Wickel nach Stollen Art

Aufgewickelter Hefestollen mit Schoko-Marzipan-Füllung

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Hefeteig:

- 200 g Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 75 g Zucker
- 100 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken
- 450 g Weizenmehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Pr. Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Füllung:

- 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse, in Stücken
- 100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
- 50 g weiche Butter, in Stücken
- 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

1 Vorbereiten:

Milch, Trockenbackhefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

2 Hefeteig:

Butter oder Margarine, Mehl, Ei, Salz und Orangenschale zugeben und alles **2 Min./Teigmodus** zu einem glatten Teig verarbeiten. Rum-Rosinen zugeben und **20 Sek./LL/Stufe 3.5** unterrühren. Teig in eine Schüssel füllen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. 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:**
Marzipan in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
Raspelschokolade, Butter und Ei hinzufügen und alles **15 Sek./Stufe 4** 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.
- ⑤ Teig von den kurzen Seiten zur Mitte hin aufrollen und auf das Backblech legen. Stollen an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann mit Milch bestreichen, mit Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Minuten

- ⑥ Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd zerlassen und mit Orangenschale 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 2 Wochen aufbewahren.
- Sie möchten diese Rezepte mit der Guided-Cooking-Funktion auf Ihrem Thermomix® TM5 zubereiten? Auf Cookidoo® finden Sie die passende Rezept-Kollektion zum Heft! www.cookidoo.de

