

Walnuss-Wickelstollen

Ein einfacher Stollen aus Knetteig und leckerer Apfel-Walnuss-Füllung mit Schritt für Schritt Anleitung wie ein Stollen gewickelt wird.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Stollenbackrahmen

Füllung:

50 g gehackte Walnüsse
200 g gemahlene Walnüsse
1 Apfel
100 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
etwa 1 EL Milch (eventuell)

Knetteig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
200 g weiche Butter oder Margarine
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
50 g halbierte Walnüsse
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Für die Füllung die Nüsse in einer beschichteten Pfanne rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung:

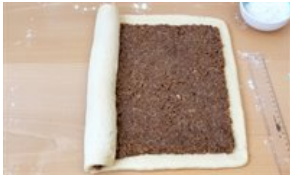
Apfel schälen und raspeln. Apfelraspel, Walnüsse mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Sollte die Füllung nicht streichfähig sein, 1-2 EL Milch zugeben.

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 35 x 35 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1,5 cm frei lassen (Abb. 1).



Den Teig locker aufrollen (Abb. 2).



Mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Abb. 3).



- 4 Eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen (Abb. 4). Stollen auf das Blech in den Backrahmen geben. Eigelb verschlagen, den Stollen damit bestreichen und Walnushälften dekorativ darauflegen. Backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten



5 Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf mit Wasser unter Rühren etwas einkochen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Den Stollen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Stollen schmeckt am besten, wenn er einige Tage gut verpackt durchgezogen ist.
- Typisch für diesen Stollen ist ein leichter Aufbruch.

