

Butterstollen-Sterne

 happy-mahlzeit.com/2019/11/17/butterstollen-sterne/

Zutaten für 3 Stück

Für den Hefeteig:

- 60g gehackte Mandeln
- 60g Zitronat
- 60g Orangeat
- 100g Rosinen
- 1/8 Liter Rum
- 280g Mehl
- 1 Würfel Hefe, 42g
- 70ml lauwarme Milch
- 2 EL Zucker
- Salz
- Mark 1/4 Vanilleschote
- 2 Msp. abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Msp. gemahlene Macisblüte
- je 1 Msp. Piment-, Kardamom-, Zimt- und Nelkenpulver
- 70g weiche Butter
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Marzipanrohmasse

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- 150g Butterschmalz
- 200g Zucker
- Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Am Vortag Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rosinen im Rum einlegen. 1 Tag ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Am nächsten Tag 70g Mehl mit der zerbröckelten Hefe, der lauwarmen Milch, 1/2 TL Zucker und 1 Prise Salz mischen und 30 - 45 Minuten gehen lassen, bis er in sich zusammenfällt.

Das restliche Mehl, den übrigen Zucker, das Vanillemark, die Zitronenschale und die Gewürze zum Hefeansatz geben und alles 1 Minute kneten. Dann die Butter, das Butterschmalz und das Marzipan hinzufügen. Den Teig weitere 5 Minuten kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig weitere 5 Minuten kneten und zum Schluß die Rum-Früchtemischung dazugeben und unterkneten. Den Teig zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3cm dick ausrollen und 3 Sterne mit einem Durchmesser von je 10cm ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals zugedeckt 15 - 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butterstollen-Sterne auf die mittlere Schiene schieben. 1 Tasse Wasser, ca. 100ml, auf den heißen Backofenboden schütten und die Sterne im heißen Dampf im Ofen 5 Minuten backen. Dann die Backofentür einen kleinen Spalt öffnen, z.B. einen Kochlöffelstiel oder ein Küchentuch dazwischenklemmen und die Sterne weitere 35 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Den Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Die warmen Sterne mit dem heißen Butterschmalz bestreichen, dann im Zucker wälzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben die Butterstollen-Sterne leicht mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß