


# Hamburger Marzipan-Stollen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/18/hamburger-marzipan-stollen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/18/hamburger-marzipan-stollen/)

## Zutaten:

- 625 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Butter
- 70 g Zucker
- 50 g Hefe
- 270 ml Milch
- 1 Ei
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 40 g Marzipan
- 625 g Rosinen
- 100 ml Rum
- 150 g Zitronat und Orangeat
- 90 g geröstete gehackte Mandeln

## Außerdem:

etwas Butter und Zucker

## Zubereitung:

**Am Vortag** die Rosinen mit etwas Wasser aufkochen und ziehen lassen. Danach die Flüssigkeit abgießen, die Rosinen im Rum einlegen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag von der Milch etwa 100ml lauwarm erwärmen. Darin zusammen mit 1 TL Zucker die Hefe auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine tiefe Mulde drücken. Hefemilch in die Mulde gießen und mit Mehl, Zucker, weicher Butter, der restlichen lauwarmen Milch und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Je länger man den Teig knetet, desto besser wird er am Ende.

Ein Geschirrtuch über die Rührschüssel legen und den Teig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit den Rum-Rosinen, dem Zitronat und Orangeat, den gerösteten Mandeln und dem Abrieb einer Zitrone gründlich und ausgiebig unter den Teig kneten. Er sollte mit der Zeit immer geschmeidiger und glatter werden.

Den Teig wieder mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Den Teig noch einmal durchkneten und mit dem Nudelholz leicht flach rollen. Die eine Längsseite zur Mitte hin einschlagen und die andere Seite auch. So erhält der Stollen seine klassische Form.

Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 60 Minuten backen.

Wenn er abgekühlt ist, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Streuzucker bestreuen.

Der Stollen sollte vor dem Anschneiden mindestens 1 Woche ruhen, da die enthaltene Butter erst wieder fest werden muss. Schneidet man den Christstollen zu früh an, kann er bröckeln. Außerdem schmeckt Christstollen umso besser, je länger er ruht, da sich dann die Aromen der Zutaten voll entfalten.

Rezept: Karl Kipping

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015