

30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 06. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

## Weihnachtsbäckerei

Marzipanstollen	1
Engadiner Nusstorte	4
Mürbteigplätzchen	6

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachtsbaeckerei-110.html>

Man sollte sich gleich zu Beginn des Dezembers mit der Weihnachtsbäckerei beschäftigen, denn bestimmte Gebäcke brauchen einfach einige Zeit, um richtig mürbe zu werden, durchzuziehen und essfertig zu werden. Allen voran ist das der Stollen, der erst nach drei Wochen so richtig saftig und würzig ist. Er sollte also das allererste Produkt unserer Weihnachtsbäckerei sein.

### Marzipanstollen

Man braucht statt des üblichen Haushaltsmehls der Type 405 das ein wenig stabilere Brotmehl der Type 550, weil sonst der Teig die große Menge an Trockenfrüchten nicht tragen kann. Man bekommt dieses Mehl in gut sortierten Supermärkten.

#### Zutaten (für zwei Stollen à ca. 800 g):

##### Früchtemischung

- 300 g Rosinen
- 50 g getrocknete Aprikosen oder gemischte kandierte Früchte
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 1/8 l Rum
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma



### Vorteig:

- 100 ml Milch
- 1 ½ Würfel Hefe
- 50 g Honig
- 200 g Mehl Type 550

### Hauptteig:

- abgeriebene Schale je einer ungespritzten Zitrone und Orange
- 250 g Mehl Type 550
- 250 g Mehl Type 405
- 2 Eier
- 200 g Butter
- ½ TL Salz
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Orangenlikör

### Außerdem:

- 200 g Butter
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Zucker
- 150 g Puderzucker

### Zubereitung:

- Die Zutaten für die Früchtemischung in einer Schüssel verrühren. Mit Folie gut zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen und gründlich durchziehen lassen.
- Für den Vorteig die Milch lauwarm werden lassen (Mikrowelle), die Hefe und den Honig darin auflösen, in die Küchenmaschine füllen und das Mehl unterrühren. Diesen dicken Brei zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde stehen lassen, bis er aufzugehen beginnt.
- Dann die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, das Mehl und die Eier zufügen, ebenso die Salzprise, und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem Teig verarbeiten, dabei stückchenweise die weiche Butter zufügen. So lange durchkneten, bis der Teig seidig wird und sich glatt vom Schüsselrand löst.
- Die Früchtemischung einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig in zwei Portionen teilen, erneut ruhen lassen, diesmal 20 Minuten im Kühlschrank. Ihm schließlich die Stollenform geben: Jede Portion flachrollen, und zwar in der gewünschten Länge, dann mit dem Nudelholz eine Seite flach drücken, die andere Seite dick lassen.
- Das Marzipan mit Orangenlikör verkneten, in zwei Portionen teilen, jeweils zu einer Stange formen und auf die Teigmitte legen. So aufrollen, dass die dicke Seite über der dünnen liegt. Behutsam festdrücken und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.



- Die Stollen noch einmal 10 Minuten ruhen lassen - diese Zeiten sollte man unbedingt einhalten, damit der Teig nicht reißt, wenn er in den Ofen kommt. Der sollte auf 200 Grad vorgeheizt sein. Sobald der Stollen hineingeschoben wird, die Hitze auf 160 Grad herunterschalten. Nach 10 Minuten die beiden Stollen mit flüssiger Butter einpinseln und mit wenig Zucker bestreuen. Weitere 45 bis 50 Minuten backen. Die Stollen wieder mit zerlassener Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen und noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Diese Zeiten gelten für Umluft – wer mit Ober- und Unterhitze arbeitet, muss die Temperatur um ca. 10 Prozent erhöhen.
- Die Stollen schließlich herausholen, erneut mit flüssiger Butter einpinseln. Etwas auskühlen lassen, bevor man sie in Puderzucker wälzt, der mit Vanillezucker vermischt ist. Einzeln in Alufolie wickeln und über Nacht durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag ein letztes Mal mit Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen. In frische Folie packen und kühl stellen. Nach drei Wochen erst anschneiden! Der Stollen bleibt so etwa zwei Monate lang frisch.