

## ZUTATEN (für 1 Stollen)

### Einweichstück

- \* 250 g Rosinen
- \* 50 g Orangeat
- \* 50 g Sukkade
- \* 50 g Mandeln, gestiftet
- \* 50 g Mandeln, gehackt
- \* 50 g Manhattan-Cocktail

### Vorteig

- \* 20 g Hefe
- \* 100 g Milch, lauwarm
- \* 175 g Mehl

### Hauptteig

- \* 140 g Weizenmehl
- \* 180 g Butter, zimmerwarm
- \* 30 g Zucker
- \* 25 g Marzipan
- \* 5 g Salz
- \* Mark einer Vanilleschote
- \* 1 Spritzer Zitronensaft

### Fertigstellen

- \* 80 g Butter, flüssig zum Einstreichen
- \* Kristallzucker zum Bestreuen
- \* Puderzucker zum Bestreuen



## ZUBEREITUNG

### Einweichstück

Alle Zutaten 24 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt einweichen lassen.

### Vorteig

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl in die Küchenmaschine geben. 1 Minute langsam mischen und 3 Minuten schnell durchkneten. Anschließend 30 Minuten abgedeckt und leicht warm gehen lassen.

### Hauptteig

Alle Zutaten für den Hauptteig vermengen und den Vorteig sowie das Einweichstück dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Teig kneten, aber nicht zu lange. Erneut 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Stollen formen. Dazu entweder eine Stollenform nutzen oder per Hand formen. Zu einer Kugel runden, dann längen und oben einmal überschlagen, damit der Stollen seine typische Form erhält.

### Fertigstellen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Stollen darin auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Abkühlen lassen bis er handwarm ist. Dann mit flüssiger Butter ausreichend einstreichen und mit Kristallzucker einstreuen. Nach dem Auskühlen am nächsten Tag mit Puderzucker bestreuen.