

WEIHNACHTSSTOLLEN MIT MARZIPANFÜLLUNG

Zutaten:

140g glutenfreies Mehl
60g Buchweizenmehl
60g Mandelmehl
100g gemahlene Mandeln
120g Pflanzenmilch
100g vegane Margarine
1 Päckchen Trockenhefe
½ TL Kokosblütenzucker oder
andere Süße

Füllung:

40g grob gehackte Nüsse
(Wallnüsse, Mandeln, etc.)
140g Trockenfrüchte (Rosinen,
Cranberries, Ananas, Aprikosen,
Äpfel, etc.)
1 Prise Salz
30g Kokosblütenzucker
2 EL Rum
200g Marzipan

Zubereitung:

1. Als erstes bereitet man am besten die Füllung vor. Trockenfrüchte (ausgenommen Rosinen und Cranberries) in kleine Würfel schneiden.
2. Die ganzen Nüsse grob hacken.
3. Den Zitrus-Abrieb fein hacken und zusammen mit den restlichen Stollengewürzen vermengen. Das Ganze zusammen mit den Nüssen, Trockenfrüchten, Zucker und dem Rum in eine Schüssel geben. 2 bis 3 EL Pflanzenmilch hinzugeben, bis sich die Gewürze und der Zucker aufgelöst haben.
4. Alles gut mischen und ziehen lassen. Man kann diesen Schritt auch einen Tag vorher machen und über Nacht ziehen lassen.
5. Nun wird der Teig zubereitet. Die Milch etwas erwärmen und die Hefe mit Zucker auflösen und quellen lassen.
6. Die Margarine schmelzen und die aufgegangene Hefe-Milch-Mischung hinzugeben und verrühren.
7. Das glutenfreie Mehl, Buchweizenmehl, Mandelmehl und die gemahlene Mandeln hinzugeben und gut verkneten.
8. Nun den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.
9. Nach der Gehzeit kann nun die aromatisierte Frucht- und Nuss-Mischung in den Teig geknetet werden.



Stollengewürz:

2 TL Zimt

½ TL Kardamom

¼ TL Piment

1 Messerspitze Nelken

1 Vanilleschote

Abrieb einer ganzen Zitrone

Abrieb einer ganzen Orange



Zum Bestreichen und Tränken:

1 EL Margarine

Saft von einer Orange

Zum Garnieren:

Puderzucker oder alternativer

Puderzucker aus Xylith

10. Den Teig bei Bedarf leicht mehlen und zu einem Rechteck ausrollen.


11. Den Marzipan zu einer Rolle formen und mittig auf das Rechteck legen.

12. Nun zuerst die untere Teigseite darüberschlagen, danach die obere Teigseite. Mit den Händen zu einem Stollen formen.

13. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Stollen ca. 20-30 Minuten darin backen.

14. Sobald er etwas braun und eine leichte Kruste bekommen hat, ist er fertig. Den noch warmen Stollen mit Orangensaft tränken, mit flüssiger Margarine bestreichen.

15. Sobald er abgekühlt ist, mit ordentlich Puderzucker bestäuben. Der Stollen sollte gut verpackt idealerweise mindestens einen Tag im Kühlschrank ziehen, damit er richtig saftig wird. Vor dem Servieren nochmals mit etwas Puderzucker bestäuben.



Tipp: Die Frucht-Nuss-Mischung kann je nach Geschmack variiert werden (z.B. Cashews, Pistazie, Macadamianüssen). Trockenfrüchte geben dem Stollen eine tolle fruchtige Note. Wir haben in unserem Rezept absichtlich auf handelsübliches Zitronat und Orangeat verzichtet und nehmen stattdessen einfach den Abrieb von frischen Zitronen und Orangen.

Man kann auch einfach 200g Vollkornmehl oder Dinkelmehl verwenden. Allerdings muss man den Teig dann etwas länger kneten. Wir empfehlen auf jeden Fall den Stollen mit Orangensaft zu tränken, dann schmeckt er saftiger. Glutenfreies Mehl tendiert nämlich dazu, sehr trocken zu schmecken.

