



MARZIPANSTOLLEN



QimiQ AVANTAGES

- Back- und tiefkühlstabil
- Backwaren bleiben länger saftig



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

80 g	Rosinen
50 g	Canneberges/airelles séchées
150 g	kandierte Früchte
4 cl	Rhum
550 g	Farine
12 g	Levure chimique
50 g	Sucre de canne
pincée	Noix de muscade
	Zitronenschale, râpée
50 g	Beurre, mou
150 ml	Lait, tiède
125 g	QimiQ Base crème
2	Œuf(s)
50 g	Pistazien, haché
300 g	Marzipan_Pâte d'amandes
	Beurre,

PRÉPARATION

1. Rosinen, Preiselbeeren und kandierte Früchte in Rum einweichen.
2. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Muskatnuss, Zitronenschale und Butterwürfel in eine Rührschüssel geben und verkneten.
3. Milch und QimiQ Classic in einem Topf erwärmen. Eier einrühren. Lauwarme Mischung zum restlichen Teig geben und verkneten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Fruchtemischung und Pistazien einkneten.
5. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (55 x 16 cm) ausrollen.
6. Marzipan zu einer 50 cm langen Rolle formen und auf den Teig legen. Teig darüberschlagen und mit leichtem Druck einrollen.
7. Stollen um einen mit Butter befetteten Tortenring (12 cm Ø) legen und die Enden mit Ei verschließen. Nochmals 45 Minuten gehen lassen.
8. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.
9. Auskühlen lassen und dekorieren.