



# MARZIPANSTOLLEN



## QimiQ VANTAGGI

- Back- und tiefkühlstabil
- Backwaren bleiben länger saftig



25



medio

## INGREDIENTI PER 12

<b>80 g</b>	Uva passe
<b>50 g</b>	Mirtilli rossi, secchi
<b>150 g</b>	Frutta candita
<b>4 cl</b>	Rum
<b>550 g</b>	Farina
<b>12 g</b>	Livieto in polvere
<b>50 g</b>	Zucchero bruno
	Noce moscata
	Scorza di limone,
<b>50 g</b>	Burro,
<b>150</b>	Latte,
<b>125 g</b>	QimiQ Classic
<b>2</b>	Uovo (Uova)
<b>50 g</b>	Pistacchio,
<b>300 g</b>	Marzapane
	Burro,

## PREPARAZIONE

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.