

Nuss-Stollen

**Zutaten für 3 Stollen à 1.000 g
(große Stollenform,
265 x 380 x 72 mm):**

Vorteig:

290 g	Weizenmehl 550
200 g	Milch
35 g	Hefe
6 g	Salz

Hauptteig:

531 g	Vorteig
580 g	Weizenmehl 550
400 g	Butter
120 g	Zucker
10 g	Stollengewürz
7 g	Zitronenabrieb
1	Vanilleschote, ausgekratzt
ca. 100 g	Milch

ca. 1.748 g Gesamtteig

Nussfüllung:

210 g	Marzipan
200 g	Ei (4 Stück)
210 g	Zucker
540 g	Nüsse (z.B. Haselnüsse grob und fein nach belieben, Pistazien oder Mandeln gemah- len)
25 g	Stärke
130 g	Milch
10 g	Zimt

ca. 1.325 g Nussfüllung

Zubereitung:

Nussfüllung: Die Füllung am besten am Vortag herstellen, damit diese gut durchziehen kann. Gegebenfalls am Verarbeitungstag noch einen Schuss Milch zugeben, wenn die Masse zu fest ist.

Die Eier nach und nach unter das Marzipan rühren. Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Vorteig: Den Vorteig in der Teigknetmaschine kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 Minuten
2-Gang Maschine:	3 Minuten langsam
NOVA:	4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend 30 – 40 Minuten ruhen lassen.

Hauptteig: Butter, Zucker, Stollengewürz, Zitronenabrieb und Vanille miteinander glatt rühren.

Die Buttermasse zusammen mit dem Mehl und Vorteig in den Teigkessel geben und einen geschmeidigen Teig herstellen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	ca. 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 160 °C
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten

Achtung! Die Backtemperatur bezieht sich auf Stollen, die in der Form gebacken werden. Ohne Backform muss die Temperatur überall um 20 °C reduziert werden.

Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in 3 gleichgroße Teile teilen und rechteckig ausrollen.

Die vorbereitete Füllung in 3 Teile aufteilen und gleichmäßig auf den Rechtecken verteilen. Die Teigstücke aufrollen und in die eingefetteten Stollenformen geben. Die Stollen noch ca. 45 Minuten gehen lassen und dann nach Anleitung backen.

Tipp

Für die kleinere Form (245 x 360 x 70 mm) alle Zutaten im Rezept mit dem Faktor 0,7 multiplizieren.

