

STOLLEN-MARZPIAN-SCHNECKEN

Zutaten

Hefegrundteig

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe 40g
- 220 g Milch zimmerwarm
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz

Schnecken

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Sahne
- 100 g kandierte Fruchtwürfel
- 125 g Rumrosinen
- 150 g Mandeln gehackt
- 50 g Butter
- 2 EL Zucker
- 3-4 EL Puderzucker



Zubereitung

Hefegrundteig

1. Alle Zutaten in den geben und 2 Min./Stufe zu einem Teig verarbeiten.
Teig in eine Schüssel füllen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Schnecken

2. Hefeteig zu einem Rechteck (ca. 30-40 cm) ausrollen.
Marzipan in den geben und 10 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Sahne dazugeben und 10 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Die Masse auf den Teig streichen.
Fruchtwürfel, Rosinen und Mandeln mischen, auf dem Teig verteilen.
Von der Längsseite her einrollen. Die Rolle in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Stollen-Schnecken im Ofen ca. 20 Minuten backen.
Butter in den geben und 1 Min./50 Grad/Stufe 2 erwärmen.
Nach dem Backen die noch warmen Schnecken gut mit flüssiger Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Etwas abkühlen lassen. Dann dick mit Puderzucker bestäuben.