

Birnen-Nuss-Stollen



Zubereitungszeit: 45 min
Ruhezeit ca.: 1 h
Backzeit ca.: 1 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

(Für 1 Stollen bzw. für 20 Scheiben, ca.)

Zutaten:

60 g getrocknete Birnen
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe, 42 g
1 EL Vanillezucker
125 ml lauwarme Milch
65 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Zitronenabrieb
1 Prise gemahlene Muskatblüte
1 Prise gemahlene Nelken
1 Msp. Zimt
150 g zimmerwarme Butter
100 g fein gemahlene, geschälte Mandeln
Mehl zum Arbeiten
6 EL Birnensaft
80 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Haselnüsse
50 g Zucker
1 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken
5 EL Sahne
150 g Marzipanrohmasse
80 g Butter
4 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die getrockneten Birnen kleinschneiden und mit Saft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, den Vanillezucker zugeben und mit 4-5 EL Milch glatt rühren. Mit etwas Mehl vom Rand bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten zu einem Vorteig gehen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.
Für die Füllung die Mandeln, Haselnüsse, Zucker, Gewürze und Sahne unter die Birnen mischen. Das Marzipan in hauchdünne Scheiben schneiden.
Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 35 x 25 cm großen Rechteck ausrollen. Die Teigplatte mit den Marzipanscheiben belegen und die Mandel-Birnenmasse gleichmäßig darüberstreichen. Beide Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten goldgelb backen.
Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen, den noch heißen Stollen damit bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen. Ausgekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.