

Zutaten

- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 175 g Butter
- 50 g Hefe und 1 Msp. Backpulver
- 100 g Orangeat, fein gehackt und in Rum eingelegt
- 200 ml Milch
- 300 g Mandeln, gehackt
- 150 g Marzipanrohmasse
- 75 g Butter zum Bestreichen
- etwas Zimtzucker

Backen, Brot

Mandel-Christstollen

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Mandel-Christstollen. Backen Sie mit uns und genießen Sie die festliche Stimmung! Jetzt bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Mandeln rösten und direkt im Anschluss mit Orangeat und Rum mischen. Am besten über Nacht ziehen lassen. Milch leicht erwärmen, darin die Butter auflösen. Dann den Zucker hinzugeben und die Hefe hinein bröckeln.
2. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Aus Mehl und Milch einen Teig kneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird, da die Butter sonst austritt. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt, ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Eingelegte Rumfrüchte zum Teig geben und kurz unterkneten. Teig zu 2 Srängen formen und je in der Mitte eine Vertiefung rollen. Marzipanstangen mittig in die Vertiefung legen und einschlagen. Zugedeckt nochmals für eine halbe Stunde ruhen und gehen lassen.
4. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen großzügig mit der geschmolzenen Butter bepinseln und in Zimtzucker wälzen.