

Zutaten

- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 175 g Butter
- 50 g Hefe
- 1 Msp Backpulver
- 100 g Orangeat, fein gehackt und in Whisky eingelegt
- 200 ml Milch
- 300 g Mandeln, gehackt
- 150 g Marzipan Rohmasse
- 75 g Butter zum Bestreichen
- etwas Zimt-Zucker
- Eingelegte Whiskyfrüchte und das Marzipan zum Teig geben und kurz unterkneten. Den Teig ca. 3 cm dick ausrollen und mit dem Teigrad in 3 x 3 cm großen Quadrate unterteilen.
- Sevilla-Orangen-Eis
- 150 g Sahne

Backen, Kuchen, vom Grill

Mini-BBQ-Christstollen

Entdecke unser Rezept für Mini-BBQ-Christstollen! Perfekt für die Winterzeit. Jetzt ausprobieren und genießen 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 bröseln. Mehl mit dem Backpulver vermischen.
2. 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 für 30 Minuten gehen lassen. Mandeln im Ofen bei 160°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten rösten und unter das Orangeat mischen.
3. Zugedeckt nochmals für eine halbe Stunde gehen lassen. Die Quadrate auf ein Lochblech mit Backpapier setzen und im Kugelgrill mit indirekter Hitze, bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Stollen zwischendurch mit einem Whisky-Apfelsaft-Mop bepinseln.
4. Nach dem Backen großzügig mit geschmolzener Butter bepinseln und in Zimt-Zucker wälzen.
5. Abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Orange
6. Alle Zutaten außer Eigelb aufkochen. Eigelb mit etwas heißer Flüssigkeit anrühren. Anschließend zusammen im Topf auf ca.

- 100 g Milch
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2-3 EL Sevilla-Orangenmarmelade

80 °C unter Rühren erhitzen (Nicht mehr Kochen). Eismasse durch ein Sieb geben und in der Eismaschine frieren. Marmelade unter die gefrorene Eismasse heben.