



Kinder-Stollen mit Smarties

Profi-Rezept von Stollenbäcker

Bernd Kütscher (www.stollenbaecker.de)

Vorbereitung

150 g Mandeln, gehackt, geröstet, in Milch 20 min. weichen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen.

Vorteig

190 g Weizenmehl Type 550

30 g Hefe

140 g Milch, zimmerwarm (von den Mandeln)

Alle Zutaten gut verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Profi-Tipp: Zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges !

Teig

230 g Weizenmehl Type 550

50 g Zucker

30 g Marzipan

140 g Butter, zimmerwarm

1 Eigelb

3 g Zimt

6 g Salz (Prise)

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten. Anschließend **140 g kalte, nicht zu fein gehackte Zartbitter-Kuvertüre** und die Mandeln vorsichtig unterarbeiten. Der Teig selbst darf dabei nicht braun werden!

Den Teig formen, in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 55 – 60 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit gekochter Aprikosenmarmelade versiegeln. Nach dem Abkühlen mit Fondant-Zucker glasieren und bunt mit Smarties verzieren.

→ Mehr Rezepte und Tipps im Internet: www.stollenbaecker.de