



Walnuss-Stollen

Profi-Rezept von Stollenbäcker
Bernd Kütscher (www.stollenbaecker.de)

Vorteig

150 g Weizenmehl Type 550
30 g Hefe
90 g Milch, zimmerwarm

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Profi-Tipp: zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges, die in der Ruhezeit zugewogen werden können.

Teig

230 g Weizenmehl Type 550
80 g Butter
80 g Walnuss-Öl
2 Eigelbe
Prise Salz (etwa 6 g)
½ abgeriebene Schale einer Zitrone

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten.

Walnussfüllung

300 g Marzipan
50 g Mehl (je nach Konsistenz von Marzipan und Nüssen mehr oder
2 Eier (weniger Mehl zugeben. Füllung darf nicht zu weich sein)
80 g Walnüsse, geröstet, fein gemahlen

Glatt arbeiten. Anschließend den Teig auf 20 cm Breite quadratisch ausrollen, mit der Nussfüllung bestreichen und aufrollen. Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen und ca. 55 – 60 min. bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der fertige Stollen mit Puderzucker veredelt und ggf. verpackt. Er sollte dann noch zwei Tagen stehen, bevor er angeschnitten wird.

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