

Hefestollen



Ergibt einen 30-cm Stollen
Dauer: ca. 30 min. + 1 Stunde gehen lassen + 45 min. Backzeit

Zutaten

- 1 x süsser Hefeteig
- 1 x Nussfüllung
- 35 g glatte Aprikosenkonfitüre
- 60 g Puderzucker
- 10 ml Wasser
- 20 g Mandelscheiben



Zubereitung

1. Ein Backpapier in der Hälfte der Länge falten und die Nussfüllung auf eine Hälfte geben
2. Das Backpapier umschlagen und mit dem Wallholz die Nussfüllung zwischen dem Backpapier ausrollen, sodass ein rechteckiger Ziegel entsteht (was über das Backblech hinauskommt abschneiden und in die Ecken verteilen)
3. Den süßen Hefeteig rechteckig ausrollen: Gleich breit wie die Füllung, aber 2 cm länger
4. Jetzt mit etwas Geschick die Füllung auf den Teig stürzen und das Backpapier abziehen: In der Breite sollte die Füllung möglichst genau auf den Teig passen; oben und unten sollte jeweils ein Abstand von ca. 1 cm übrig sein (falls es nicht genau passt, entweder Teigränder zuschneiden oder mit befeuchteten Fingern die Füllung besser verteilen)
5. Von oben nach unten satt aufrollen und die Rolle vorsichtig etwas in die Länge ziehen
6. Mit einem grossen scharfen Messer die ganze Rolle der Länge nach halbieren und die Hälften auf eine Länge von ca. 50 cm ziehen
7. Die einzelnen Stränge wie ein X übereinanderlegen
8. Jetzt von der Mitte her die Stränge bis zu den Enden hin übereinanderschlagen und am Ende zusammendrücken
9. Den ganzen Stollen etwas zusammendrücken und in eine 30 cm Cakeform legen (Tipp: vorher mit Backpapier auskleiden)
10. Form mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen
11. Gegen Ende der Zeit Backofen auf 170°C vorheizen

12. Stollen auf unterster Linie einschieben und 30 min. backen
13. Aus der Form nehmen und wieder einschieben; 15 min. fertigbacken
14. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne hellbraun anrösten, die Aprikosenkonfitüre glattrühren und das Wasser mit dem Puderzucker zu einer Glasur anrühren
15. Stollen wieder aus dem Ofen nehmen, rundum zuerst mit der Aprikosenkonfitüre und danach mit der Zuckerglasur bepinseln
16. Die Mandelscheiben in der Hand ein wenig zerdrücken und über dem Stollen verteilen
17. Hefestollen komplett auskühlen lassen, in einen luftdichten Beutel geben oder luftdicht mit Frischhaltefolie umwickeln und 24 h ruhen lassen