

# Selbstgemachte Stollen

Als Geschenk oder zum selber naschen: was passt da besser als leckere Stollen-Variationen

## Himbeer-Marzipan-Stollen

### Zutaten:

150 ml warme Milch  
1 Würfel frische Hefe (42 g)  
510 g Weizenmehl Type 405  
140 g Brauner Zucker  
200 g weiche Butter  
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone  
½ TL Salz  
1 TL Kardamom  
1 Prise Muskatblüte  
2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)  
200 g Marzipanrohmasse  
80 g Himbeerkonfitüre  
100 g Puderzucker

### Zubereitung:

Milch mit Hefe, 20 g SweetFamily Brauner Zucker und 60 g Mehl in einer großen Rührschüssel glatrühren. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Hefe-Vorteig, 450 g Mehl, 120 g Brauner Zucker, 150 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz, Kardamom, Muskatblüte und Rum zu einem glatten Teig verkneten.

1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen.

Himbeerkonfitüre mit Marzipanrohmasse in einem Mixbecher pürieren. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auf 30 x 40 cm ausrollen und die Himbeer-Marzipanmasse darauf verstreichen. Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Stollenhaube auflegen. 1 Stunde aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. 50 g Butter auf dem heißen Stollen verstreichen, bis sie ganz aufgesogen ist. 90 g SweetFamily Puderzucker in ein Sieb geben und den heißen Stollen damit dick bestreuen. Abkühlen lassen. Stollen in Alufolie wickeln und einige Tage ziehen lassen.

Vor dem Servieren erneut mit 10 g Puderzucker bestreuen.



## Kakao-Karamell-Stollen

### Zutaten:

150 ml warme Milch  
3/4 Würfel frische Hefe (30 g)  
170 g Zucker  
450 g Weizenmehl Type 405  
200 g Kakao-Puderzucker  
170 g weiche Butter  
100 g gemahlene Walnüsse  
Schalenabrieb von 1 Bio-Orange  
1 Prise Salz  
1 TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlener Koriander  
100 g Zartbitter-Schokotropfen

### Zubereitung:

Milch mit Hefe, 10 g SweetFamily „Unser Feinster“ Zucker und 30 g Mehl in einer großen Rührschüssel glatrühren. An einem warmen Ort abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Restliche 160 g Zucker mit 40 ml Wasser in einem Topf verrühren und bei starker Hitze ohne Rühren zu goldbraunem Karamell kochen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Hälfte des Karamells 4 Streifen (30 x 2 cm) auf Backpapier gießen und auskühlen lassen. Hefe-Vorteig, 420 g Mehl, 120 g weiche Butter, 120 g SweetFamily Kakao-Puderzucker, gemahlene

Walnüsse, Orangenschale, Salz, Zimt und Koriander verkneten. Mit Folie abdecken und 2 Stunden gehen lassen.

Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auf 30 x 40 cm ausrollen. Karamellstreifen und Schokotropfen auf dem Teig verteilen. Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Stollenhaube auflegen. 1 Stunde aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Stollen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. 50 g Butter auf dem heißen Stollen verstreichen, bis sie ganz aufgesogen ist. 80 g Kakao-Puderzucker mit einem Sieb auf den heißen Stollen streuen. Abkühlen lassen. Karamellrest erhitzen und in Streifen auf den Stollen träufeln.

[www.Sweet-Family.de](http://www.Sweet-Family.de)

