Schneller Stollen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Füllung:
2 Eiweiß
100g Marzipanrohmasse
200g gemahlene Haselnusskerne
1/2 TL Lebkuchengewürz

Teig:
200g Butter
75g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Eier
2 Eigelb
600g Mehl
3 TL Backpulver
200g *Snow Creme*

Deko:
50g Butter
2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit: 60min
Backzeit: 45min
Temperatur:
Umluft: °C

Zubereitung:

Vorbereitung:
Eiweiß steif schlagen, Marzipan raspeln und zu einer glatten Masse verrühren. Nüsse und Lebkuchengewürz unterheben.

Teig:
Butter, Puderzucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Eier und Eigelb nacheinander unterrrühren. 550g Mehl und Backpulver mit dem ***Müllermeister*** sieben und zusammen mit der ***Snow Creme*** in die Teigmasse rühren. Restliches Mehl mit den Händen unterarbeiten. Anschließend den Teig auf einer ***Dauerbackunterlage*** zu einem Rechteck 30x40cm ausrollen. Die Nussmasse darauf verteilen. Mit Hilfe der ***Dauerbackunterlage*** zu einem Stollen zusammenklappen (s.Bilder). Den Stollen auf den ***Thermo-Star Vario*** umsetzen und unsere ***Stollenform*** anpassen.

Deko:
Butter zerlassen und den noch heißen Stollen damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.