

Zutaten:

Hefeteig:

1/2 W. Hefe
1/8 l Milch
80 g Butter
375 g Mehl
80 g Zucker
1 Ei

Füllung:

250 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Ei
125 g Sahne
1 kleiner Apfel, geraspelt

Guß:

150 g Puderzucker
etwas Wasser

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig in den **Schlagkessel** geben und so lange kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst, ca. 30 Min. gehen lassen.

Auf der **Arbeitsunterlage** mit Hilfe der **Dauerbackunterlage ausrollen**.

Die Zutaten für die Füllung verrühren, auf dem Hefeteig verteilen und diesen von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen, Teig von der **Arbeitsunterlage** auf den Rost gleiten lassen und die **Stollenform** darumstellen.

Im vorgeheizten Backofen backen: ca 30 Min. bei 200° C

Stollen auskühlen lassen. Aus Puderzucker und Wasser einen dickflüssigen Guss herstellen und auf den Stollen streichen.