

## Zutaten:

### Füllung:

- 2 Eiweiß
- 100g Marzipanrohmasse
- 200g gemahlene Haselnuskerne
- 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 unterrühren. 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.