



## Stollen mit Nuss-Kirsch-Füllung

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

1 Stück

	Vorteig:	1	Würfel frische Hefe (42 g)
100 ml	Milch (zimmerwarm)	25 g	Honig
250 g	Zucker	200 g	Mehl (Type 550)
	Hauptteig:	100 g	Marzipanrohmasse
200 g	Butter (kalt)	25 g	Zucker
	Salz	200 g	Mehl (Type 550)
1 TL	Christstollengewürz		Nuss-Kirsch-Füllung:
150 g	gemahlene Nüsse	70 g	Zucker
2 EL	Backkakao	1	Vanilleschote
150 g	getrocknete Sauer-Kirschen	3 EL	Kirschwasser
4 EL	Orangensaft		Zum Bestreichen und Bestäuben:
75 g	Butter	80 g	Puderzucker

### Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe klein krümeln und mit Milch, Honig und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Folie abgedeckt mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen.
2. Nach angegebener Zeit den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und eine weitere Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Währenddessen das Marzipan zerkrümeln, die Butter würfeln und beides mit Zucker und  $\frac{3}{4}$  TL Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verkneten.
4. Nun das Mehl und Stollengewürz unterkneten. Vorteig zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten – zuerst mit den Knethaken und dann mit den Händen.
5. Vanilleschote längs einschneiden, um das Mark herauszukratzen. Kirschen hacken, mit Kirschwasser, Orangensaft und dem Vanillemark mischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.
6. Gemahlene Nüsse, Zucker, Backkakao und Kirschen vermengen. In einer Schüssel abgedeckt 40 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
7. Den Stollenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit der Füllung bestreichen und zu einer Rolle formen.
8. Die Stollenform gut einfetten und die Rolle hineinlegen. Stollenform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und weitere 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene von unten 45 – 50 Minuten backen. 5 Minuten vor

Ende der Backzeit die Stollenform abnehmen und Stollen ohne Form fertig backen.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**