

Hannes Weber: Stollen mit zweierlei Füllungen - Cranberry & Kaffee-Nuss

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/hannes-weber-stollen-mit-zweierlei-fuellungen-

Zutaten für 4 Personen

Für die Cranberry-Füllung:

- 50g Cranberries
- 50g getrocknete Apfelringe
- 25g Mandeln
- 10ml Rum

Für die Kaffee-Nuss-Füllung:

- 80g fein gemahlene Nüsse
- 85g Milch
- 10g Instant-Kaffeepulver
- 50g Zucker
- 40g Nutella
- 40g grob gehackte Nüsse
- 40g Weißbrot-oder Hefezopf-Brösel
- 1 Ei

Außerdem:

- 5g Rum
- 5g abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone
- Mark 1/2 Vanilleschote

Für den Vorteig:

- 165g Weizenmehl Type 550
- 25g frische Hefe
- 120g Milch

Für die Butter-Mischung:

- 220g weiche Butter
- 25g Zucker
- 25g Honig
- 8g Salz
- 4g Stollengewürz

Für den Stollen-Teig:

- Vorteig und Butter-Mischung (siehe oben)
- 340g Weizenmehl Type 550
- 20g Milch

Zusätzlich:

- 150g Butter
- 150g Kristallzucker
- 40g Aprikosen-Konfitüre
- 4 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Cranberry-Füllung:

Cranberries, Apfelringe und Mandeln grob hacken, in eine Schüssel geben, mit Rum übergießen und über Nacht ziehen lassen.

Für den Vorteig:

Mehl, Hefe und Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten. Den Vorteig mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Butter-Mischung:

Weiche Butter mit Zucker, Honig, Salz, Stollengewürz, Rum, Vanillemark und Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Für den Teig den Vorteig, die Butter-Mischung, Mehl und Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten, dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Minuten glatt und matt glänzend kneten. Den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Dann die Hälfte des Teiges aus der Schüssel nehmen, die eingeweichten Früchte darunter kneten und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Den restlichen Teig in der Schüssel abdecken und in den Kühlschrank geben.

Aus dem geruhten Teig mit den Früchten zu einem typischen Stollen aufarbeiten. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Stollen in den heißen Ofen schieben, die Temperatur auf 190°C herunterstellen und ca. 40 Minuten backen. Sollte der Stollen zu schnell bräunen, dann mit Backpapier abdecken. Gleich nach dem Backen die verbrannten Fruchtstücke auf der

Stollenoberfläche entfernen, am besten mit einem kleinen Messer.

150 g Butter in einem Topf schmelzen und den Stollen damit einstreichen, auch von der Unterseite. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, dann den Stollen in Kristallzucker wälzen. (Am besten Kristallzucker, der mit einer ausgekratzten Vanilleschote gelagert wurde.)

Für die Kaffee-Nuss-Füllung:

Die gemahlene Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Milch, Instant-Kaffeepulver, Zucker, Nuss-Nougat-Creme in einen Topf geben und erhitzen, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Gemahlene und gehackte Nüsse mit den Bröseln in eine Schüssel geben, mit der vorbereiteten aromatisierten Milch übergießen und alles gut vermischen. Das Ei untermischen und evtl. noch etwas Milch zugeben, damit eine streichfähige Masse entsteht.

Eine Kastenkuchen-oder Stollenform mit Butter ausfetten.

Den übrigen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen. Die Kaffee-Nuss-Füllung darauf streichen, aufrollen und in die vorbereitete Form setzen. Den Teig 30 Minuten in der Form reifen lassen.

Den Backofen auf 220°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Vor dem Backen den Teig an der Oberfläche leicht einschneiden, in den vorgeheizten Ofen geben, die Temperatur auf 190°C herunterstellen und ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen Aprikosen-Konfitüre in einem Topf erwärmen und den Kuchen damit abstreichen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Rezept: Hannes Weber

Quelle: Lecker Weihnachten 12.12.2015