



Rezepte zur Sendung vom 26. November 2011 Christstollen und Cantuccini

Christstollen mit Marzipan Rezept von Hannes Weber

Für die Fruchteinlage

300 g Sultaninen
50 g Zitronat und
Orangeat, gemischt
40 ml Rum

Für den Vorteig

180 g Weizenmehl
Type 405
25 g Hefe
100 ml kalte Milch

Für den Teig

305 g Vorteig (siehe oben)
250 g Weizenmehl Type 405
40 g Zucker
50 ml Eiswasser
4 g Salz
190 g Butter
50 g Mandelstifte
160 g Marzipan

Zum Abzuckern

1 Vanilleschote
150 g Zucker
150 g Butter
etwas Puderzucker



Sultaninen, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel geben, mit Rum begießen und etwas vermischen. Alles bei Zimmertemperatur ca. 8 Stunden ziehen lassen.

Für den Vorteig Mehl, Hefe und Milch zu einem lockeren Teig verkneten und in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Zum Vorteig 250 g Mehl, Zucker, Eiswasser und Salz geben und 2 Minuten in der Küchenmaschine kneten, dann 95 g Butter zugeben, 2 Minuten weiter kneten und

nochmals 95 g Butter beigeben und unterkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein.

(Vorsicht nicht zu lange und zu warm kneten sonst wird die Butter „ölig“.)

Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, dann die Mandeln und die marinierten Früchte untermischen, wieder abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Marzipan zu zwei ca. 1 cm dicke Würste bzw. Stangen formen. Den geruhten Teig halbieren und aus jedem Teilstück einen typischen Stollen aufarbeiten, dabei die Marzipanstangen einarbeiten. Die Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.



Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen .

Stollen in den heißen Ofen schieben, die Temperatur auf 180 Grad herunter stellen und ca. 45 Minuten backen. Sollten die Stollen zu schnell bräunen, dann mit Backpapier abdecken.

Gleich nach dem Backen die verbrannten Rosinen auf der Stollenoberfläche entfernen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit ca. 150 g Zucker mischen und auf eine flache Schale oder einen tiefen Teller geben.

150 g Butter in einem Topf schmelzen und die Stollen damit einstreichen, auch von der Unterseite, dann in dem Vanillezucker wenden und vollständig erkalten lassen.

Als krönender Abschluss mit Puderzucker abstauben und zur langen Lagerung in Frischhaltefolie einpacken.

Cantuccini

- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g Weizenmehl
Type 405
- 90 g Mandeln, geschält
- 1 Ei



Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Eier, Zucker, Salz und Vanillemark in einen Schlagkessel geben, mit dem Schneebesen gut verrühren und über dem heißen Wasserbad auf 40 Grad erwärmen, dadurch lassen sich die Eier später besser aufschlagen. Die erwärmte Masse in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 12 Minuten kräftig aufschlagen, bis die Masse einen schönen Stand hat.

Backpulver und Mehl vermischen, sieben und unter die Eiermasse heben.

Mandeln im Mixer grob zerhacken und ebenfalls untermischen.

Aus der Masse zwei Stangen formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen.

(Sollte die Masse zu weich zum Formen der Stangen sein, kann man die Masse in einen mit Backpapier ausgeschlagenen Tortenring von ca. 24 cm Durchmesser eingießen und im Gefrierfach anfrieren lassen. Gefrorene Masse aus dem Gefrierfach nehmen, den Ring abziehen und die Masse in Streifen von ca. 6 cm Breite schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen.)

Die Masse im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die typischen Cantuccini schneiden. Ofen auf 150 Grad Oberhitze einstellen und die Cantuccinistücke mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 30 Minuten rösten. Die Cantuccini auskühlen lassen und in einer Blech-Plätzchendose lagern.

