

Stollen-Hefeschnecken-Kuchen



Zutaten für eine Springform (Ø 28 - 30 cm):

Für die Füllung:

- 50 g Korinthen
- 50 g getrocknete Feigen
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 70 g getrocknete Datteln
- 70 g gestiftelte Mandeln
- 70 ml brauner Rum
- 200 g Marzipan

Für den Hefeteig:

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Stollengewürz
- 200 ml Milch (auf ca. 37°C erwärmen)
- 120 g Butter (sehr weich)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Außerdem:

80 g Butter, 50 g getiftelte Mandeln, Puderzucker

Zubereitung:

1. Feigen, Aprikosen und Datteln in Würfel schneiden. Gestiftelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Früchte mit Mandeln und Rum vermischen und ca. 4 Stunden einweichen (oder über Nacht stehen lassen).
2. Für den Teig Mehl in eine große Rührschüssel sieben und mit dem Stollengewürz vermischen. Hefe mit Zucker und Vanillezucker verrühren und etwas stehen lassen bis es sich verflüssigt hat. Hefe, Milch, Butter, Ei und eine Prise Salz zum Mehl geben und alles zusammen zu einem glatten Hefeteig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Teig nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30x40cm ausrollen. Marzipan entweder ganz dünn ausrollen und auf den Hefeteig verteilen oder ihr reibt ihn mit einer Küchenreibe und verteilt den Marzipan auf den Teig. Danach die eingeweichte Frucht-Mandel-Mischung auf den Marzipan verteilen. Den Teig von der langen Seite her zu einem Strang aufrollen. Mit einem scharfen Messer in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Hefeschnecken vorsichtig in die Form legen und mit gestiftelten Mandeln bestreuen. Mit einem Tuch zudecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Tuch entfernen und die Hefeschnecken im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
7. Während der Backzeit Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Stollen-Hefeschneckenkuchen aus dem Backofen nehmen und noch im warmen Zustand mit der flüssigen Butter bestreichen. Kuchen komplett auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuchenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>