

thermomix
VORWERK

7

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
32 Std.



Portionen
20 Scheiben

Zutaten

- | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|
| 200 g | Sultaninen | 125 g | Milch |
| 30 g | Wasser | ½ Würfel | Hefe (20 g) |
| 50 g | Rum | 1 EL | Zuckerrübensirup |
| 75 g | Zitronat | 1 | Ei |
| 75 g | Orangeat | ½ TL | Salz |
| 200 g | Mandeln | 350 g | Mehl und etwas
mehr zum
Bearbeiten |
| 120 g | brauner Zucker | 3 EL | Puderzucker |
| 2 TL | Zimt | | |
| 250 g | Butter, in Stücken,
und etwas mehr zum
Einfetten | | |

Franz- brötchen- Stollen

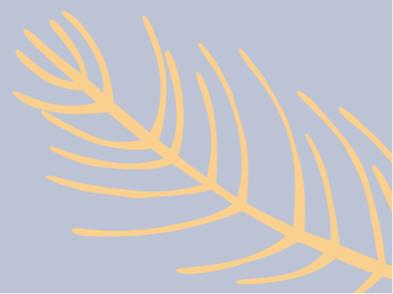




Zubereitung

- 1.** Sultaninen, Wasser und Rum in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **3 Min./70°C/↻/Stufe 1** erhitzen, umfüllen und auskühlen lassen.
- 2.** Zitronat, Orangeat und 100 g Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Braunen Zucker, 100 g Mandeln und Zimt in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 9** zerkleinern.
- 4.** 50 g Butter und 25 g Milch zugeben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 5.** 100 g Milch, Hefe, Zuckerrübensirup und Ei in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
- 6.** Salz, 150 g Butter und Mehl zugeben, **Teig ↴/2 Min.** kneten und 20 Minuten im geschlossenen Mixtopf gehen lassen.
- 7.** Mandelmischung und die Hälfte der Sultaninen zugeben, mit dem Spatel unterheben, **Teig ↴/1 Min.** kneten und weitere 20 Minuten im Mixtopf gehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen und eine Stollenform (36 x 12 cm) einfetten.
- 8.** Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (ca. 35 x 30 cm) ausrollen oder flach drücken.

Hier geht's weiter



- 9.** Zimt-Mandelmischung und restliche Sultaninen gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen und von der längeren Seite aufrollen. Teigrolle mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen, die vorbereitete Stollenform daraufsetzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
- 10.** Stollen auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten (180°C) backen, Stollenform vorsichtig absetzen und weitere 15 Minuten (180°C) backen.
- 11.** 50 g Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/ Stufe 1** schmelzen.
- 12.** Den noch warmen Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit 2 EL Puderzucker bestreuen. Stollen komplett abkühlen lassen, in Pergamentpapier einpacken und mindestens 24 Stunden bei kühler Raumtemperatur ruhen lassen.
- 13.** Franzbrötchen-Stollen mit 1 EL Puderzucker bestäuben, in 20 Scheiben schneiden und servieren.