

Schoko-Wickel nach Stollen Art

etwa 25 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

- 2 dl Milch
- 100 g Butter oder Margarine
- 450 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 75 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- 1 Ei
- 125 g Rosinen
- 2 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

Füllung:

- 200 g Dr. Oetker Marzipan zum Backen
- 100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
- 50 g Butter
- 1 Ei

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- etwa 1 EL Milch
- 1 EL Mandeln gehobelt
- etwa 50 g Butter
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- etwa 1 EL Puderzucker

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin schmelzen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Finesse, Ei und die warme Milch-Butter-Mischung zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen mit dem Aroma Rum beträufeln und unter den Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit dreifach gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Füllung:

Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder auf einer Röstiraffel grob raspeln und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einer homogenen Masse verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem etwa 40 x 30 cm grossen Rechteck ausrollen. Füllung darauf verteilen und verstreichen, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen (Abb. 1). Teig von den kurzen Seiten zur Mitte hin aufrollen (Abb. 2) und auf das Backblech legen. Stollen an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat. Dann mit Milch bestreichen, mit Mandeln bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 - 45 Minuten

Butter schmelzen und mit Finesse verrühren. Stollen sofort nach dem Backen damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Stollen mit Puderzucker bestreuen.