

Stollen im Glas

- Geschenke aus der Küche -

Du brauchst:

- 100g Rosinen
- Rum
- $\frac{1}{4}$ L Milch
- 1 Würfel Frischhefe
- 50g Zucker
- 100g Marzipan
- 500g Mehl
- Vanille/Vanillezucker
- Salz
- 200g Butter
- Puderzucker

Zubereitung:

- Als erstes die Rosinen in Rum ertränken :-D
- Die Hefe in die lauwarme Milch + Zucker bröseln. Gehen lassen (ca. 5-10min).
- Dann mit dem Mehl, Butter, Prise Salz und dem Marzipan (am besten vorher fein hacken/zerbröseln) zu einem zusammenhängenden Teig verkneten. Rosinen (überschüssigen Rum abgießen) einkneten und Teig ca. **1 h** an einem warmen Ort gehen lassen.
- Einweckgläser auskochen und mit Butter einstreichen und mit gemahlenden Mandeln bestäuben.
- Aus dem Teige eine Rolle formen und in passende Stücke schneiden, die in die Einweckgläser passen. Diese sollten nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein, weil der Teig ja noch aufgeht.
- Während der Ofen vorheizt (**180 °C**) den Teig in den Gläsern noch einmal gehen lassen.
- Stollen im Glas ca. **15 min** backen, bis er oben leicht goldbraun ist.
- Etwas Butter schmelzen und über die frischen Stollen gießen. Dann etwas Zucker und Puderzucker darüber streuen und den Deckel sofort (mit dem Gummil) verschließen, wenn der Stollen noch warm ist.
- Der Stollen im Glas ist ca. 1-2 Wochen haltbar und sollte daher zeitnah verschenkt werden.
- Der Teig kann selbstverständlich auch zu (mehreren kleinen) Stollen geformt werden und auf dem Backpapier gebacken werden. Danach auch einfach mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem Erkalten nochmals mit Puderzucker bestreuen. Bon appétit ☺

