

# Stollen vegan

Der Klassiker zur Weihnachtszeit! Je nach Geschmack und Verträglichkeit kann der Stollen mit Marzipan gefüllt werden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe alternative Zutaten, eifrei



Für einen großen Stollen

## Für den Teig:

100g Korinthen

80g Orangeat

60g Haselnüsse, gehackt und geröstet

35ml Rum

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

2 TL Zimt

100g Rohrzucker

200ml Milch (ggf. laktosefrei) ODER Mandeldrink

1 Würfel Hefe

200g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Pflanzenmargarine

2 gestrichene TL Xanthan

Nach Geschmack: 250g Marzipan

## Zum Bestreichen:

100g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Pflanzenmargarine

100g Puderzucker

1. Orangeat klein hacken, dann mit Korinthen, Mandeln und Rum

mischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.

2. Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe zugeben und unter rühren auflösen.

3. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Dann alle restlichen Zutaten, auch das marinierte Orangeat-Korinthen-Gemisch und die Hefemilch mit in die Schüssel geben und alles gut verkneten.

4. Eine Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und mit den Händen gut kneten.

5. Den Teig zu einem großen ovalen Fladen auseinanderrollen, mit etwa der Größe von 30 x 20cm. Wer mag, kann nun das Marzipan zu einer Rolle formen und auf den Teig legen. Dann den Teig von der Längsseite einklappen, sodass die typische Stollenform entsteht. An der flachen Stelle mit einer Teigrolle den Teig etwas eindrücken, siehe Bild 3, dies bringt die typische Form zusätzlich hervor. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort etwa 2 Stunden ruhen lassen. Da der Hefeteig viele „schwere“ Geschmackszutaten enthält, geht der Hefeteig nicht sehr auf!

6. Den Teigling in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) einschieben. Die Temperatur sofort auf 170 Grad reduzieren und den Stollen etwa 60 Minuten backen.

7. Den Stollen noch heiß mit Butter oder Pflanzenmargarine bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen. Den Stollen in eine Frischhaltefolie geben und an einem kühlen Ort lagern. Bereits am nächsten Tag schmeckt der Stollen sehr lecker! Er hält sich über mehrere Tage und zieht während dieser Zeit schön durch.

**Bild 1: Den Teig herstellen.**



**Bild 2: Den Teig ausrollen und nach Wunsch mit einer Marzipanrolle belegen.**



**Bild 3: Den Teig formen.**



**Bild 4: Den Teigling auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.**



**Bild 5: So sieht der Stollen direkt aus dem Ofen aus.**



**Weitere Bilder: Der fertige Stollen**





rezepte-glutenfrei.de