Marzipanstollen



Ingredienser

50 g skåldede mandler
100 g tørket tropisk frukt (se tips)
100 g rosiner
100 g lyse sultanarosiner
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 1 sitron
0,5 dl rom eller brandy (se tips)
- -
75 g gjær
2,5 dl melk
1 stort egg
50 g sukker
50 g marsipan (se tips)
150 g smør
600 g hvetemel

Fyll:
25 g smør
250 g marsipan (se tips)

Pynt:
25 g smør
200 g melis

Fremgangsmåte

Bland hakkede mandler med tørket frukt, revet skall av appelsin og sitron i en bolle. Hell over rom eller brandy og la dette stå tildekket i kjøleskapet over natten.

Smuldre gjæren i en bolle. Varm opp melken til lunken og løs opp gjæren i dette. Bland i egget og sukkeret.

Ha 500 g av hvetemelet i en food processor. Ha i 50 g marsipane og 150 g smør oppdelt i biter. Kjør dette sammen slik at alt smuldrer seg fint i melet.

Bland det tørre med det våte til en fuktig deig. Dekk til og la deigen heve lunt i 40 min.

Ha deigen på bakebordet og kan inn den bløtlagte frukten og resten av melet til en jevn deig. Kjevle ut deigen til et rektangel som er ca 20x30 cm (på størrelse med en liten langpanne). Pensle over 25 g smeltet smør over leiven. Rull så marsipanen til en pølse som er omtrent like lang som leiven og legg den på leiven, litt nærmere den ene siden av leiven enn midten. Brett så den delen av leiven som nå er størst over marsipanpølsen, men ikke helt kant i kant med den andre siden (la det altså være igjen en liten kant for å få den typiske Stollen-fasongen, se bildet). Klem kanten godt fast, så skjøten ikke åpner seg under stekingen.

Legg kaken over på et bakepapirdekket stekeplate og la den etterheve i ca 15 min. Stek den så nederst i ovnen ved 175°C i 40-50 min. Når kaken er ferdigstekt tas den ut av ovnen og pensles straks med smeltet smør. Sikt over et tykt lag melis. Gjenta med enda mer melis når kaken er avkjølt.

Tips

Du kan bruke tørket mango, ananas, papaya eller annen tilsvarende tørket frukt. Det går også fint å bruke hakkede, tørkede aprikoser.

I stedet for rom eller brandy, kan du bruke appelsinjuice til å bløtlegge frukten med.

Bruk helst ekte marsipan (lilla rull fra Odense), og IKKE hvit figurmarsipan (rød rull fra Odense). Ekte marsipan gir bedre smak og tåler steking bedre.

Oppskriften er basert på en oppskrift hentet fra boken "Nybakt til jul" av Marit Røttingsnes Westlie (Cappelen 2006).

Se også oppskrift på kjempegod "Christstollen"!

- -

"Sei in der Welt
trotz aller Mängel,
so gut du kannst,
ein kleiner Engel.
Dann wird es dort
mit Sonnenschein
für dich der
schönste Himmel sein."

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marzipanstollen