

# Karácsonyi marcipános stollen recept

Elkészítési idő: 120-240 perc Adag: 2 darabhoz

## Hozzávalók

500 g finomliszt  
1 dl tej  
1 db tojás  
250 g vaj  
50 g élesztő  
10 g só  
100 g kristálycukor  
2 cl rum  
1 citrom reszelt héja  
50 g kandírozott citromhéj  
50 g kandírozott narancshéj  
50 g mazsola  
50 g darált, hántolt mandula  
10 dkg marcipánmassza  
1 kávéskanál szegfűbors  
1 kávéskanál őrölt szerecsendió  
1 kávéskanál kardamon  
1 kávéskanál fahéj  
A kalács bevonáshoz olvasztott vaj és porcukor.

## Elkészítés

1 A lisztet egy tálba szitáljuk és a közepében kialakított mélyedésbe öntjük a tejben, kis cukorral megfuttatott élesztőt. Az így kapott híg kovászt meleg helyen 30 percig kelesztjük.

**2** A mazsolát és az apróra vágott kandírozott gyümölcsöket rumba áztatjuk. A megkelt kovászhoz hozzáadjuk a tojást, sót, cukrot, fűszereket, vaját és mindezt homogén tésztává dagasztjuk. Ezután egy órára meleg helyre tesszük. A kelesztés után hozzáadjuk az áztatott mazsolát és gyümölcsöket meg a mandulát.

**3** Zsírozzuk ki a sütőlemezt vagy béleljük ki sütőpapírral. Oszuk ketté a tésztát és gömbölyítsük fel őket egy csík marcipánmasszával a közepén, majd nyújtsuk kb. 2cm vastagságúra és az egyik végét kb. a tészta feléig hajtsuk be, hogy kialakuljon a jellegzetes stollen forma, majd meleg helyen két órán át kelesszük.

**4** A süttöt melegítsük 180°C-ra és kb. 45–50 percre süssük. Sütés után kenjük be többször olvasztott vajjal majd kihűlés után szórjuk meg vastagon porcukorral. Végül becsomagolva hűvös helyen tároljuk. A hozzávaló fűszereket helyettesíthetjük mézeskalács-fűszerkeverékkel is.

