

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 15.11.2024

Stollen-Schnecken mit Eierlikör

Für 20 Stück

Zutaten

Für die Schnecken:

100 g Rosinen
2-3 EL brauner Rum
200 g Marzipanrohmasse
100 g Eierlikör
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangeat
150 g gehackte Mandeln

Für den Hefeteig:

120 g zimmerwarme Milch
100 g Eierlikör
1 Ei (Größe M)
550 g Weizenmehl (Type 405)
1 Würfel frische Hefe (42 g)
100 g Zucker
1/2 TL Salz
80 g Butter

Zur Frischhaltung:

100 g Butter
80 g Zucker
20 g Vanillezucker
3-4 EL Puderzucker

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
Teigrolle / Rollholz
Backblech mit Rand
verstellbarer Backrahmen (35x35 cm)
Backpapier für das Blech

Zubereitung:

1. Rosinen und brauner Rum in eine kleine Schüssel geben und mindestens 1 Stunde einweichen.
 2. **Für den Hefeteig** Milch, Eierlikör, Ei, Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Butter in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 2 Minuten langsam und 5 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten.
 3. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
 4. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen auf das Blech stellen.
- Lucias Tipp:** Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie auch ein haushaltsübliches Backblech verwenden, jedoch liegen die Schneckenrohlinge dann mit etwas Abstand weiter auseinander.
5. Den Hefeteig zu einem Rechteck (etwa 40x30 cm) ausrollen.
 6. **Für die Füllung** Marzipan zerpfücken und mit dem Eierlikör in eine Schüssel geben. Marzipan und Likör zu einer geschmeidigen Paste verrühren und die Masse mit einer Winkelpalette auf den Teig streichen.
 7. Zitronat, Orangeat, Mandeln und Rum-Rosinen mischen, auf dem Teig verteilen.

8. Von einer Längsseite her einrollen. Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
 9. Schnecken in den Rahmen auf das vorbereitete Blech legen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
 10. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 11. Stollen-Schnecken im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 20 Minuten backen.
 12. Inzwischen **zur Frischhaltung** die Butter in einen Topf geben und zerlassen.
 13. Zucker und Vanillezucker in einer kleinen Schüssel mischen.
 14. Schnecken auf dem Blech auf ein Gitter stellen, noch heiß mit der Butter bepinseln und mit der Zuckermischung bestreuen.
 15. Schnecken etwas abkühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben.
- Lucias Tipp:** Die Schnecken am besten direkt essen oder mit Frischhaltefolie eng einschlagen und in der laufenden Woche verzehren.