



Marzipanstollen als Mitbringsel

Zutaten:

200g Marzipan
3 1/2 Eier, Orangenabrieb
100g Puderzucker
200g Butter
200g getr. Aprikosen
200g Sultaninen
etwas Honig
250g Quark
1 Backpulver
500g Mehl
Prise Salz



Zubereitung:

Geben Sie zunächst etwas Orangenabrieb in eine Rührschüssel.
Nun die Eier, dann Saft der Orange hinzugeben.
Leicht anschlagen. Langsam die Marzipanmasse hineinbröseln. Nicht zuviel auf einmal hineingeben damit nichts verspritzt.
Diese lockere Masse zur Seite Stellen.
Nun den eigentlichen Teig zubereiten.
Dazu 1 1/2 Eier, die Butter, den Puderzucker, das Mehl und Backpulver miteinander vermengen, leicht ankneten, danach Quark hinzugeben und zu einem Teig kneten lassen.
Klein geschnittene Aprikosen sowie Sultaninen hinzufügen.
Den gekneteten Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und nach Belieben portionieren.
Den kleinen Stollen flach kneten, darauf die Marzipanfüllung streichen, einschlagen und nochmals einschlagen.
Bei 180°C-200°C für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben.
Sobald der Stollen fertig ist mit zerlassener Butter benetzen, danach mit dick Puderzucker, dann wieder mit zerlassener Butter...solange wiederholen bis eine ca. 1-2 cm dicke Puderzuckerschicht entsteht.

Genießen oder verschenken! Frohe Weihnachten



**FRANKEN
FERNSEHEN**