

Rezept

Weihnachtlicher Kartoffelstollen mit Marzipankern



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 2 Stollen:

60 g Hefe	1 Prise Salz
1/8 l lauwarme Milch	150 g Rosinen
600 g Mehl	50 g Zitronat
375 g gekochte, mehligkochende Kartoffeln	50 g gehackte Mandeln
30 g Speisestärke	200 g Marzipan
150 g Butter (für den Teig)	200 g Butter (zum Bestreichen)
175 g Zucker	Puderzucker

Zubereitung:

Die Hefe in ein kleines Gefäß bröckeln, lauwarme Milch darauf gießen und das Ganze mit einer Gabel verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Milchmischung darauf geben und das Ganze zu einem schönen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Kartoffeln grob reiben. Dann die geriebenen Kartoffeln, die Stärke, die Milch und 150 g der Butter gemeinsam mit dem Zucker und dem Salz unter den Teig kneten.

Dann Rosinen, Zitronat, Mandeln unterkneten.

Den Kartoffelstollenteig nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auslegen. Das Marzipan zu einer langen Rolle formen und in den Teig rollen, sodass ein schöner Laib entsteht. Den Stollen circa 30 bis 40 Minuten im Ofen backen.

200 g Butter auslassen und über den heißen Stollen streichen.

Den erkalteten Stollen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Rezept

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/weihnachtlicher-kartoffelstollen>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank