Nussstollen



Zutaten:
30 g Hefe
150 ml lauwarme Milch
70 g Zucker
500 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
100 g Margarine
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Eier

Füllung:
200 g Marzipanrohmasse
200 g brauner Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
2 Eiweiß
4 Esslöffel Rum
1 Teelöffel Zimt
50 ml Milch

Guss:
120 g Puderzucker
1-2 Esslöffel Zitronensaft

Außerdem:
1 Eigelb und 1 Esslöffel Wasser zum Bestreichen
50 g geröstete, gehobelte Mandeln
Margarine für das Blech

Zubereitung:
Für den Teig die Hefe in die Milch bröckeln und mit einer Prise Zucker und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 5-10 Minuten gehen lassen. Mehl, Zucker, Salz, die zerlassene abgekühlte Margarine, Zitronenschale, Eier und Hefemilch

vermengen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
Inzwischen Marzipanmasse, Zucker, Haselnüsse, Eiweiße, Rum, Zimt und Milch verrühren. Den aufgegangenen Hefeteig 45×45 cm groß ausrollen, die Masse darauf streichen, die Ränder aber frei lassen. Den Rand und die Enden mit verquirltem Eigelb und Wasser bestreichen und gut zusammendrücken.
Den Stollen auf das gefettete Blech legen, auf der Oberseite alle 2 1/2 cm einritzen. 15 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit verquirltem Eigelb bestreichen.
Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren und den Stollen damit bestreichen. Mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.