

## Mandel-Christstollen



### Zutaten

500 g Mehl  
70 g Zucker  
175 g Butter  
50 g Hefe und 1 Msp. Backpulver  
100 g Orangeat, fein gehackt und in Rum eingelegt  
200 ml Milch  
300 g Mandeln, gehackt  
150 g Marzipanrohmasse  
75 g Butter zum Bestreichen  
etwas Zimtzucker

### So wird's gemacht

Mandeln rösten und direkt im Anschluss mit Orangeat und Rum mischen. Am besten über Nacht ziehen lassen. Milch leicht erwärmen, darin die Butter auflösen. Dann den Zucker hinzugeben und die Hefe hinein bröckeln.

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Aus Mehl und Milch einen Teig kneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird, da die Butter sonst austritt. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt, ca. 30 Minuten gehen lassen. Eingelegte Rumfrüchte zum Teig geben und kurz unterkneten. Teig zu 2 Strängen formen und je in der Mitte eine Vertiefung rollen. Marzipanstangen mittig in die Vertiefung legen und einschlagen. Zugedeckt nochmals für eine halbe Stunde ruhen und gehen lassen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen großzügig mit der geschmolzenen Butter bepinseln und in Zimtzucker wälzen.