

## 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.