

Nougatstollen *(ca. 4 größere Stollen oder 12 kleiner Stollen)*

Zutaten Vorteig:

- 3 Esslöffel warme Milch
- 2 TL Zucker
- 2 Würfel frische Hefe

Zutaten Stollenteig:

- 600 g Mehl
- 150g Zucker
- 300g Quark
- Mark aus 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. L)
- 200g weiche Butter

Füllung:

- 400g Nussnougat (kann nach Belieben auch mehr sein) aus dem Kühlschrank
- wahlweise Nüsse und/oder Marzipan (je nach persönlichem Geschmack)

zusätzlich: 100g flüssige Butter und Puderzucker

Für den Vorteig alle drei Zutaten gut vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Am besten mit einem kleinen Schneebesen. Keine Angst am Anfang sieht es vom Mengenverhältnis nicht so aus, als ob das möglich wäre, aber es funktioniert. Anschließend den Vorteig an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen.

In der Zeit die Zutaten für den Stollenteig mit dem Knethaken eurer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Jetzt den gegangenen Vorteig langsam unter den Teig kneten. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig aus der Schüssel auf eine gut bemehlte Fläche geben und die gewählten Zutaten für die Füllung unterkneten. Je mehr Füllung ihr hinzugebet, desto schwerer lässt sich der Teig kneten. Ein bisschen Gefühl ist gefragt. Das Nougat wird irgendwann auch weich, also nicht zu lange kneten. Anschließend Stollen formen (findet ihr im Netz tolle Videoanleitungen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Haltet gut Abstand zwischen den Stollen. Die können schon noch mal ordentlich gehen. Lasst sie auf dem Blech noch mal 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen. Je nach Stollengröße zwischen 25 und 40 Minuten goldbraun backen.

Die warmen Stollen aus dem Ofen ziehen und mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Sie schmecken warm übrigens auch hervorragend!

Viel Spaß beim Naschen!