

Marcipános gyümölcskenyér- Stollen

Hozzávalók

Tésztához:

- 400g **Mester Süteményliszt**
- 30g friss élesztő
- 1 dl tej
- 2 tojás
- 80g vaj
- 70g cukor
- ½ kk. só
- fél citrom reszelt héja
- 250g aszalt gyümölcs
- ½ dl rum
- 200g marcipán

Tetejére:

- 1 ek. olvasztott vaj
- porcukor

Elkészítése:

Apró darabokra vágjuk az aszalt gyümölcsöt, ráöntjük a rumot, elkeverjük és félretesszük. Az élesztőt pici cukorral felfuttatjuk a langyos tejben.

A tészta többi hozzávalóit tálba mérjük, hozzáöntjük a megkelt élesztőt, és kelt tésztát dagasztunk. Lefedve langyos helyen duplájára kelesztjük.

A nagyobb mennyiségű vaj miatt ez a tészta lassabban kel.

Lisztezett munkafelületen a tésztába gyúrjuk a gyümölcsöket, majd hosszúkás téglalap alakúra nyújtjuk. Közepére helyezük a rúddá sodort marcipánt, feltekerjük a tésztát, és sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük. 30 percet kelesztjük, majd 180°C-ra melegített sütőben megsütjük.

Ha teljesen kihűlt a kalács, olvasztott vajjal megkenjük és porcukorral megszórjuk a tetejét.