

VEGANER STOLLEN



VEGANER STOLLEN

Die Margarine in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist – dabei nicht allzu heiß werden lassen. Dann die Margarine zusammen mit der zerbröselten Hefe und dem Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben. Dann noch das Backpulver, die gemahlene Mandeln sowie Haselnüsse, Mehl und Zimt dazugeben und alles gleichmäßig vermengen. Zum Schluss noch die Rosinen, Orangeat und Zitronat dazugeben und nochmals kräftig durchkneten.

Anschließend die Masse zu einem 30 bis 40 cm langen Stollen formen. Marzipan in eine runde und längliche Form (25 bis 35 cm) bringen. Auf der Oberseite des Stollen mit den Fingern eine etwa 2 bis 3 cm tiefe Mulde bilden, Marzipan reinlegen und die Oberseite wieder schließen.

Den Stollen bei 160 °C (Umluft) 40 Minuten fertig backen. Den Stollen vor dem Anschneiden etwa 2 Stunden auskühlen lassen.

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.
Evershorster Straße 80
30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0
E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de
[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)
www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller
Blumenstraße 3
30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88
www.restaurant-hiller.de
[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

VEGANER STOLLEN

Vorlage 1 | 1/2 Würfel frische Hefe | 150 g Zucker | 1 TL Backpulver | 100 g gemahlene Mandeln | 100 g gemahlene Haselnüsse | 300 g Mehl | 1 TL Zimt | 100 g Rosinen | 100 g Orangeat | 100 g Zitronat | 200g Marzipan

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!