

Brodie's Marzipanstuten

(Lockerer Hefestuten mit zarter Marzipannote – für Kastenform 30 cm, zubereitet in der Prep&Cook XL)

Hinweis zur Marzipanmenge:

Die Marzipan-Note ist in dieser Version bewusst dezent gehalten. Wer den Marzipangeschmack intensivieren möchte, kann die Menge auf ca. 200 g erhöhen und zusätzlich 15–20 ml Milch einarbeiten. Für einen sehr intensiven Marzipan-Stuten kann die Marzipanmenge auf 220–230 g gesteigert werden. In diesem Fall sollte die Buttermenge leicht reduziert werden, damit der Stuten locker und saftig bleibt.

Zutaten

Hefeteig:

500 g Dinkelmehl Type 630

80 g weiche Butter

1 Würfel frische Hefe (42 g)

50 g Zucker

1 Ei

160 ml lauwarme Milch

½ TL Salz

6–8 Tropfen Vanilleextrakt

Marzipancreme:

150 g Marzipanrohmasse

40–50 ml lauwarme Milch

Optional: 1 Eigelb

Knusper-Guss:

20 g Butter

1–1,5 TL Zucker

Marzipancreme vorbereiten

Marzipan klein würfeln.

2–3 EL lauwarme Milch zugeben und mit einer Gabel zerdrücken.

Restliche Milch nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Optional: 1 Eigelb einrühren.

Die Schüssel mit der Creme in ein heißes Wasserbad stellen.

Die Marzipancreme soll geschmeidig und handwarm, aber nicht heiß sein.

Zubereitung mit der Prep&Cook XL

1. Hefe aktivieren

160 ml Milch, 1 Würfel Hefe und 50 g Zucker in den Behälter geben.

Stufe 4 | 40 °C | 3 Minuten

2. Grundmasse anrühren

80 g Butter, 1 Ei, ½ TL Salz und Vanilleextrakt zugeben.

Stufe 5 | 30 Sekunden

3. Mehl einkneten

500 g Dinkelmehl zugeben.

Teigstufe P1 | 2:30 Minuten

4. Marzipancreme einarbeiten

Die gesamte Marzipancreme in den Behälter geben.

Stufe 3 | 20–30 Sekunden (nur leicht unterheben)

5. Erste Gehzeit (im Gerät)

30 °C | 40 Minuten

Stopfen herausnehmen, kein Rühren.

6. In die Form geben und zweite Gehzeit

Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm) geben.

Abgedeckt 25–35 Minuten gehen lassen, bis der Teig fast den Rand erreicht.

7. Backen

Backofen vorheizen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 40–50 Minuten

Bei schneller Bräunung locker mit Alufolie abdecken.

Ab Minute 40 Stäbchenprobe machen.

Knusper-Guss auftragen

Nach dem Backen den Stuten in der Form lassen.

Butter schmelzen und Zucker einrühren.

Den noch heißen Stuten oben mit der Mischung bestreichen.

Für 2–3 Minuten in den ausgeschalteten Ofen zurückstellen.

Anschließend direkt herausnehmen.

Abkühlen

Den Stuten 10 Minuten in der Form ruhen lassen.

Dann vorsichtig herauslösen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen (mindestens 60 Minuten).

Erst danach anschneiden.

Zubereitung ohne Prep&Cook

Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen.

Butter, Ei, Salz und Vanille einrühren.

Mehl zugeben und mit den Knethaken oder per Hand zu einem weichen Hefeteig verkneten.

Marzipancreme kurz unterkneten.

Den Teig 40 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In die gefettete Kastenform füllen, weitere 25–35 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Backen und Knusper-Guss wie oben beschrieben.

Servierideen

Pur mit Butter

Mit Erdbeermarmelade

Leicht getoastet

Als „Armer Ritter“

Mit Honig oder Zimt-Zucker