



# NUSS-SPEKULATIUS-STOLLEN



## Zubereitungszeit

60 Minuten



## Stückzahl

12 Portionen

## SIE BENÖTIGEN:

200 ml Milch  
0,5 Würfel frische Hefe  
275 g Zucker  
500 g Dinkelmehl  
3 Eier  
2 Eigelb  
90 g zimmerwarme Butter  
5 g Salz  
1 Packung(en) Vanillezucker  
1 Bio-Zitrone  
100 g Mandeln  
100 g Haselnüsse  
100 g Walnüsse  
100 g Pekannüsse  
2 TL Spekulatiusgewürz  
100 g Honig  
100 g Semmelbrösel  
90 ml Wasser  
4 EL Puderzucker  
3 EL Zitronensaft

## SO GEHT'S:

Hefe in lauw warmer Milch mit 1 EL Zucker auflösen. Zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelbe, Butter, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Hefemilch in eine große Rührschüssel geben und alles gut miteinander vermischen. 3 Minuten kneten. Abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Für die Nussfüllung die Nüsse mahlen. Gemahlene Nüsse, 200 g Zucker, Honig, Spekulatiusgewürz, Semmelbrösel, 2 Eier und 70ml Wasser gut miteinander vermischen. Für die Glasur den Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft und 20ml Wasser verrühren.

Nun den Teig in 4 Teile teilen und jeweils zu länglichen Rechtecken ausrollen. Die Nussfüllung auf alle 4 Teigfladen verteilen und der Länge nach zusammenrollen. Jeweils zwei Stränge miteinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Mit der Glasur bestreichen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen und 40 Minuten backen lassen. Nach etwas 30 Minuten abdecken, da der Stollen sonst zu braun wird.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?