

Christstollen

Rezept für 1 Stollen

Zubereitung: 140 Min.

Gesamtzeit: 140 Min + 120 Min.

Zutaten

500 g Mehl
50 g Hefe
185 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
1 Ei
Mark von ½ Vanilleschote
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
¼ TL. Salz
200 g Butter, 100 g Mehl
125 g Rosinen
50 g geschälte gehackte Mandeln
50 g gehacktes Zitronat
25 g gehacktes Orangeat
1-2 cl Rum
75 g Butter, 80-90 g Puderzucker

Backpapier / [Silpat](#)

[Roulpat](#)

[Stollenform / Stollenhaube](#)



Zubereitung

Ein Backblech mit einer Backmatte oder Backpapier auslegen (unsere Empfehlung: Silpat). Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, etwas Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt mindestens 20 Min. gehen lassen. Den restlichen Zucker mit den

Eiern, der Vanille, der Zitronenschale und dem Salz verrühren und mit dem gesamten Mehl und dem Vorteig zu einem Hefeteig verarbeiten. Nochmals 40 Min. zugedeckt gehen lassen. Die Butter mit dem Mehl verkneten, unter den Hefeteig arbeiten und den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Rosinen heiß abwaschen, auf Küchenkrepp trockentupfen und mit den gehackten Mandeln, dem Zitronat und dem Orangeat mischen, mit dem Rum übergießen und zugedeckt durchziehen lassen. Die Fruchtmischung rasch unter den Teig kneten und erneut 30 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig in eine Stollenform geben und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Der Stollen muss deutlich an Volumen gewinnen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Stollen 1 bis 1 Stunde und 20 Minuten backen. Den noch heißen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.



backshop24