

Kiepenkerl - Stollen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brot, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Mehl, Type 405
100	Gramm	Frische Hefe
300	ml	Vollmilch
300	Gramm	Butter (zimmerwarm)
170	Gramm	Zucker
15	Gramm	Stollengewürz (gibt es Fertig im Handel)
2		Eier
250	Gramm	Pumpernickel oder Schwarzbrot
180	Gramm	Gemahlene Nüsse
500	Gramm	Rosinen
100	ml	Korn

Anleitung:

Die Rosinen eine Nacht in Korn einweichen.

Die Hefe zerbroeseln, Milch leicht erwaermen und die Hefe darin auflösen. Die Haelfte des Mehls in eine Schuessel geben, eine kleine Kuhle formen und die Hefemilch hineingeben. Langsam zu einem Teig verkneten und kurz gehen lassen. Hefeansatz mit Mehl bestaeuben.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Zucker, Salz, Stollengewuerz und Eiern mit dem Mixer solange aufschlagen, bis eine lockere, luftige Masse entsteht.

Jetzt den Hefeteig-Test durchfuehren: Wenn die obere Teigdecke reisst, ist der Hefeteigansatz fertig. Die Fett-Ei- Zuckermasse mit Mehl und dem Ansatz zum Hefeteig verkneten.

Mit dem Mixer oder in der Kuechenmaschine erst auf niedrigster Stufe drei Minuten kneten, anschliessend zwei Minuten auf hoechster Stufe.

Den Teig anschliessend aus der Schuessel nehmen, einen Ballen herstellen und eindruecken. In diese Vertiefung das zerbroeselte Schwarzbrot, die Nuesse und die eingeweichten Rosinen geben. Jetzt kurz durchkneten und abschliessend eine Teigrolle formen und aufs Backblech setzen.

Backzeit: 60 Minuten bei 190 Grad im Umluftherd, bei normalen Herden ca. 20 bis 30 Grad hoeher einstellen. Zusaetzlich eine Tasse Wasser in den Backofen stellen.

Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, kurz mit kaltem Wasser abreiben so bleiben die Poren geoeffnet.

Danach sofort mit fluessiger Butter bestreichen, einziehen lassen und mit Zucker plus Puderzucker bestreuen.

Dieses Rezept ergibt 3 kg Stollen (Wer weniger moechte, z.B. nur 1,5 kg, nimmt nur die Haelfte)