

Butter - Nussstollen

Kategorien: Backen, Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 20 Scheiben)

500	Gramm	Mehl und Mehl zum Bearbeiten
3	Pack.	Trockenhefe (a 7 g)
100	Gramm	Zucker Salz
350	Gramm	Butter oder Margarine und Butter für die Form
150	ml	Milch
100	Gramm	Paranusskerne
100	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1. Für den Hefeteig Mehl mit Hefe, Zucker und 1 Prise Salz mischen. 200 g Butter oder Margarine in der heißen Milch schmelzen, lauwarm werden lassen. Mit den Knethaken das Mehlgemisch mit der Flüssigkeit verkneten. Den Hefeteig mit Mehl bestäuben, zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

2. Paranuss und Walnusskerne grob hacken. Haselnüsse unter den Teig kneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 35 cm langen Oval ausrollen. Die gehackten Nüsse darauf geben, in den Teig drücken. Den Hefeteig längs zusammenklappen und aufrollen.

3. Die Stollenform (36 cm Länge, im Fachgeschäft erhältlich) mit weicher Butter gleichmäßig auspinseln. Zweifach gefaltetes Backpapier (also 3 Lagen) in der Größe der Stollenform auf ein Backblech legen.

4. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform drücken. Die Form mit der offenen Seite nach unten auf das Backblech stürzen, Form auf den Teig drücken.

5. Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 200 C (Gas 3, Umluft 200 C) auf der untersten Einschubleiste 45 Minuten backen, Form abheben und 15 Minuten weiterbacken.

6. Restliche Butter oder Margarine schmelzen, den heißen Stollen damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben. Ausgekühlt in Alufolie verpacken.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden (plus Ruhezeit)

Brenn- und Nährwerte pro Scheibe: 379 kcal / 1585 kJ 6 g Eiweiß, 25 g Fett, 31 g Kohlenhydrate ca. 2,5 BE

Quelle:

Aus Weihnachtsbäckerei (essen & trinken)
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann