

Christstollen 1

Kategorien: Backen, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Rosinen
40	Gramm	Orangeat
40	Gramm	Zitronat
4	Essl.	Rum
140	Gramm	Butterschmalz
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenhefe
40	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Salz
1		Zitrone unbehandelt
2		Eier
150	Gramm	Mandeln gehackt
80	ml	Milch
100	Gramm	Butter zum Bestreichen
100	Gramm	Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Abgespuelte und abgetropfte Korinthen und Rosinen, Orangeat, und Zitronat mit Rum mischen und ueber Nacht abgedeckt stehenlassen.

Butterschmalz schmelzen. Mehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale mischen. Eier, Mandeln, Butterschmalz und nach und nach die lauwarme Milch mit den Knethaken des Handruehrers verkneten. Zum Schluss mit den Haenden kraeftig durchkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist.

Die vorbereiteten Fruechte mit den Haenden unterkneten. Teig noch mal zwei Stunden gehen lassen. Teig zu einem Oval formen. Mit der Kuchenrolle eine Vertiefung eindruecken. Eine Teighaelfte ueberklappen, so das die Enden beinahe uebereinander liegen und andruecken.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den auf 175 Grad/Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben.

Etwa eine Stunde backen. Stollen sofort mit fluessiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Butter und Puderzucker verbraucht sind und der Stollen eine dicke weisse Schicht hat.

Tips:

Je groesser der Stollen ist, desto saftiger und besser ist er. Deshalb koennen Sie unser Rezept gut verdoppeln und einen grossen Stollen backen. Dann verlaengert sich die Backzeit allerdings um etwa 30 Minuten. Stollen eventuell mit Pergamentpapier abdecken.

Naehrwerte pro Scheibe (bei 20 Scheiben) ca. 270 Kalorien

Christstollen 1

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann