

Christstollen 2

Kategorien: Backen, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Milch
425	Gramm	Weizenmehl
40	Gramm	Hefe
180	Gramm	Butter
45	Gramm	Zucker
1	Teel.	Salz
200	Gramm	Sultaninen
75	Gramm	Zitronat
75	Gramm	Orangeat
75	Gramm	Mandeln gehackt
40	Gramm	Rum oder Cognac
		Evtl. Marzipanrohmasse

Anleitung:

Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandeln einen Tag vor dem Backen in Rum oder Cognac einlegen.

" Zunaechst einen Hefeteigansatz aus Hefe, Milch und einem Teil Mehl ansetzen und eine Stunde ruhen lassen.

Dann die Butter, Salz, den Rest Mehl und den Zucker unterruehren. Nochmals eine Dreiviertelstunde ruhen lassen, und dann die eingelegten Fruechte unterruehren. In Stollenform bringen.

Falls gewuenscht, kann in den Teig eine Rolle aus Rohmarzipan eingelegt werden. Den Stollen etwa 30 Minuten bei 200 Grad backen. In Folie haelt sich der Stollen mindestens einen Monat frisch.

Quelle:

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