

Christstollen - Kerniger

Kategorien: Backen, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Würfel	(42 g) Hefe
1/8	Ltr.	Milch
75	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
100	Gramm	Gemahlene Mandeln (ohne Haut)
		Salz
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1/2		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
50	Gramm	Haselnusskerne
50	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
125	Gramm	Rosinen
		Je 50 g Pistazien- und Kürbiskerne

Anleitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröckeln. Ca. Hälfte der Milch erwärmen, mit 2 EL Zucker zur Hefe geben. Mit Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. 200 g Butter schmelzen, übrige Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, 1 Prise Salz, Vanillin-Zucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles glatt verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Hasel und Walnüsse grob hacken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 24 cm) ausrollen. Orangeat, Zitronat, Rosinen, Hasel, Walnüsse, Pistazien und Kürbiskerne, bis auf insgesamt 3 EL, auf den Teig verteilen. Füllung andrücken, einen Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Stollen mit lauwarmem Wasser einpinseln. Übrige Nüsse und Früchte darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 200 C ca. 10 Minuten, dann bei 175 C 20-25 Minuten backen. 50 g Butter schmelzen, heißen Stollen damit bestreichen.

Zubereitungszeit Ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Scheibe ca. 270 kcal E 5 g, F 16 g, KH 26 g

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann