

Kathrins - Christstollen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 2 Stollen

1	kg	Mehl
120	Gramm	Hefe
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Lauwarme Milch
400	Gramm	Weiche Butter
1	Essl.	Schmalz
1		Unbehandelten Zitrone
		Abger. Schale von
2		Eier
1		Gute Prise Salz
350	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Korinthen
10	Essl.	Rum
75	Gramm	Zitronat
75	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Mandelstifte
10	Tropfen	Bittermandelöl
100	Gramm	Zerlassene Butter
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Das Mehl in eine grosse Schuessel sieben und in die Mitte eine Mulde druecken. Die Hefe in 4 EL Milch auflösen und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verruehren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Butter, das Schmalz, die Zitronenschale, die Eier und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten und so lange schlagen, bis der Teig sich vom Schuesselrand loest und Blasen wirft. Den Teig an einem warmen Platz so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat; das dauert etwa 40 Minuten.

Die Rosinen und Korinthen in lauwarmem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit Kuechenkrepp trocken tupfen, dann in eine Schuessel geben und mit dem Rum begiessen.

Das Zitronat, das Orangeat und die Mandelstifte unter den Hefeteig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei etwa 5 cm dicke ovale Rollen formen. Beide Rollen der Laenge nach mit einem dicken Holzloeffelstiel so eindruetzen, dass eine Seite zwei Drittel, die andere ein Drittel Teigbreite ergibt. Die schmalen Seiten mit dem Nudelholz etwas ausrollen. In die Mitte der breiten Seiten mit dem Holz eine Vertiefung druecken und die schmalen Seiten so einschlagen, dass die Endkanten in den Vertiefungen liegen. Bei dem Arbeitsvorgang moeglichst kein Mehl mehr verwenden, es macht den Teig bruechig.

Die Stollen mit genuegend Abstand voneinander auf das Backblech legen und auf die mittlere Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 1 1/4 Stunden backen. Mit einem Holzspiesschen die Garprobe machen. Die Stollen noch heiss mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker besieben. Diesen Vorgang einbis zweimal wiederholen, damit die "Kruste" schoen fest wird. Der Stollen sollte an einem kuehlen Ort (am besten 6 Wochen) gelagert werden.

Kathrins - Christstollen

(Fortsetzung)