

# Butter - Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

## *FRÜCHTEMISCHUNG*

---

350	Gramm	Gewaschene Sultaninen
75	Gramm	Fein gewürfeltes Zitronat
50	Gramm	Fein gewürfeltes Orangeat
100	Gramm	Mandeln, gestiftet
150	Gramm	Rum

## *VORTEIG*

---

400	Gramm	Weizenmehl, Type 405
120	Gramm	Frischhefe
270	Gramm	Lauwarme Milch

## *STOLLENTEIG*

---

500	Gramm	Weizenmehl, Type 405
300	Gramm	Zimmerwarme Butter
150	Gramm	Marzipan-Rohmasse
15	Gramm	Salz
10	Gramm	Zimt
4		Eigelbe
1		Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone (Nur das Gelbe abreiben)

### **Anleitung:**

Zubereitungszeit: 120 Minuten Kühlzeit: über Nacht Backzeit: 1 Stunde

Früchtemischung durchmischen und in geschlossenem Behältnis 12 Stunden lang ziehen lassen. Die Zutaten für den Vorteig gut durchkneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Alle Zutaten für den Stollenteig mit dem Vorteig gut verkneten, bis der Teig glatt ist. Bei Bedarf Mehl oder Milch nachgeben. Etwa 20 Minuten ruhen lassen, bis der Teig aufgegangen ist. Erst danach die Früchtemischung vorsichtig unterwirken, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt ist. Der Teig darf während der Herstellung niemals kalt werden, also gegebenenfalls abdecken. Teig in zwei gleich große Teile zerschneiden, beide Teile formen (siehe Bild) und auf ein geöltes Backblech legen. Nach 5 Minuten Gare bei ca. 190 °C (vorgeheizt) auf mittlerer Schiene etwa eine Stunde backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und von allen Seiten vorsichtig zuckern. Am nächsten Tag zusätzlich mit Puderzucker veredeln.