

Christstollen V. Dr.Oetker

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

200	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Korinthen
100	ml	Rum
100	ml	Milch
375	Gramm	Weizenmehl
1	Würfel	Dr. Oetker Frische Hefe
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
2	Pack.	Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
2		Eier (Größe M)
175	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Dr. Oetker gemahlene Mandeln

AUSSERDEM

75	Gramm	Butter; ca.
	Etwas	Puderzucker

Anleitung:

1. Vorbereiten Für den Teig Rosinen und Korinthen in einem Schälchen mit Rum übergießen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Hefeteig Am nächsten Tag Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Finesse, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit dreifach gelegtem Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

4.

Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen (Abb. 1).

Mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Abb. 2). Die linke Seite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen.

Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen (Abb. 3). Stollen auf das Backblech legen, nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert

Christstollen V. Dr.Oetker

(Fortsetzung)

hat. Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Minuten

5. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Butter bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Stollen mit dem Puderzucker bestreuen.