

Christstollen.

Zutaten für: 2 Stück

200	Gramm	Mandeln gestiftet
100	Gramm	Walnusskerne grob Zerkleinert
100	Gramm	Haselnusskerne grob Zerkleinert
		Vorteig:
360	Gramm	Weizenmehl, Type 550
110	Gramm	Frischhefe
240	Gramm	Lauwarme Milch
		Stollenteig:
450	Gramm	Weizenmehl, Type 550
300	Gramm	Zimmerwarme Butter Oder Pflanzenmargarine
100	Gramm	Honig
15	Gramm	Salz
8-10	Gramm	Gewürze (mischen Sie Die Gewürze nach eigenem Geschmack aus Kardamom, Anis, Piment, Nelken, Zimt Und Koriander)
5		Eigelbe
1		Abgeriebene Schale einer Zitrone

Anleitung:

Vorbereitung: 200 g Mandeln, 100 g Walnusskerne und die 100 g Haselnusskerne ca. 15 Minuten in Milch weichen lassen. Die Zutaten für den Vorteig gut durchkneten und etwa 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Zutaten für den Stollenteig vermengen. Danach wird der Stollenteig mit dem Vorteig gut verknetet. Er ruht 10 Minuten, erst danach werden Mandeln und Nüsse untergearbeitet. Anschließend den Teig in zwei gleich große Teile zerschneiden, beide Teile flachdrücken und zusammenrollen, so dass die Seitenenden übereinander liegen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen, die Teigoberfläche bekommt dadurch "Spannung".

Unmittelbar nach dem Aufarbeiten auf ein gebuttertes Backblech legen und bei ca. 190°C im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen.

Die Stollen ofenwarm buttern und zuckern. Puderzucker am nächsten Tag.

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Tip - Kerzen brennen 3x länger wenn sie zuvor eingefroren werden !