

Eifeler - Christstollen

Kategorien: Weihnachten, Stollen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

FRÜCHTEMISCHUNG

200	Gramm	Sultaninen
40	Gramm	Zitronat
30	Gramm	Orangeat
60	Gramm	Mandeln gehackt, leicht geröstet
80	Gramm	Rum
1		Tag gut abgedeckt ziehen lassen

VORTEIG

140	Gramm	Weizenmehl Type 550
30	Gramm	Hefe
100	Gramm	Milch, zimmerwarm

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, dann
Den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen.
Profi-Tipp: zum Abdecken eignen sich auch die
Zutaten des folgenden Teiges, die in der
Ruhezeit zugewogen werden können

TEIG

160	Gramm	Weizenmehl Type 550
40	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter, zimmerwarm
1		Eigelb
7	Gramm	Salz (Prise)
1/2		Ungespritzte Zitronenschale abreiben (nur das Gelbe, das weiße schmeckt bitter!)
4	Gramm	Gewürze n. Wahl: Vanille, Zimt, Piment, Anis, Koreander, Nelken, Kardamom

Anleitung:

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten. Danach Früchte vorsichtig unterkneten, ggf. nochmals kurz ruhen lassen. Teig formen. Als Option können Sie 120 g Marzipan-Rohmasse rollen und einlegen.

Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca.55 - 60 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der Stollen mit Puderzucker veredelt und verpackt. Er sollte dann noch zwei Wochen in einem kühlen, nicht feuchten Raum (Keller etc.) stehen, bevor der Eifeler Christstollen angeschnitten wird.