

Weihnachts - Stollen

Kategorien: Christstollen, Weihnachten

Zutaten für: 2-3 Stück

2	kg	Mehl
500	Gramm	Butterschmalz weich
500	Gramm	Mandeln abgezogen gerieben
500	Gramm	Rosinen mit Rum getraenkt
250	Gramm	Zitronat gehackt
250	Gramm	Orangeat gehackt
4		Eier
2		Zitronen: Schale abgerieben
1		Flaeschchen Bittermandeloel
4	Pack.	Vanillezucker
		Salz
1/2	Ltr.	Milch
160	Gramm	Hefe

ZUM FERTIGSTELLEN

Butter; zerlassen bis
Nussbraun
Puderzucker

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken, Hefe hineinbroeckeln, mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch verruehren. Teig mit einem Kuechenhandtuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann alle anderen Zutaten zugeben und so lange kneten oder schlagen, bis sich der Teig von der Schuessel loest.

Nochmal zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch wird.

Dann 2-3 Stollen daraus formen und bei Mittelhitze 1 Stunde backen.

Noch heiss mit nussbrauner Butter bestreichen (gibt gutes Aroma!) und mit Puderzucker bestaeuben.