

Winzer - Stollen

Kategorien: Weihnachten, Stollen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

FRÜCHTEMISCHUNG

300	Gramm	Sultaninen
70	Gramm	Zitronat
50	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Mandeln gehackt, leicht geröstet
150	Gramm	Weinbrand
1		Tag in geschlossenem Behälter ziehen lassen

VORTEIG

140	Gramm	Weizenmehl Type 550
30	Gramm	Hefe
100	Gramm	Riesling-Wein trocken, zimmerwarm
		Alle Zutaten gut verkneten, dann den Teig Abgedeckt 30 min. ruhen lassen

TEIG

160	Gramm	Weizenmehl Type 550
40	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter, zimmerwarm
1		Eigelb
6	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. 120 g Marzipan-Rohmasse mit 40 g Weinbrand verkneten, zu einer Rolle formen und beim Formen des Stollens in den Teig einlegen.

Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 60 - 65 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Stollen abkühlen lassen, kurz in Riesling-Wein tauchen, etwas abtrocknen lassen und rundherum mit weißer Kuvertüre (erst bei 36 Grad schmelzen, dann bei 32 Grad verarbeiten) bestreichen. Der fertige Winzer-Stollen sollte mindestens zwei Wochen in einem kühlen, nicht feuchten Raum (Keller o.ä.) lagern, bevor er angeschnitten wird.