Christstollen

Von Sandra

Das Rezept stammt von meinem verstorbenen Opa, er hat die besten Christstollen gemacht, eine meiner schönsten Kindheitserinnerungen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

500 g	Mehl
40 g	Hefe
250 ml	Milch
90 g	Butter
70 g	Zucker
2	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Rosinen
60 g	gehackte Mandeln
70 g	Zitronat
70 g	Orangeat
	Rumaroma
	evltl. etwas Rum
200 g	Butter
	zum Bestreichen vor und nach dem Backen
	Puderzucker
	zum bestreuen

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Wer möchte kann Rosinen, Zitronat und Orangeat am Tag zuvor in Rum einweichen, mindestens aber 10 Minuten vor Verarbeitung und dann in einem Sieb abtropfen lassen.

02 Die Hefe in einigen Esslöffeln warmer Milch auflösen.

03 Im Mehl eine kleine Mulde formen und die Hefemilch dort reingeben. Einige Minuten so stehen lassen.

04 Die restlichen Zutaten, bis auf die Milch, dazugeben und anfangen zu kneten. Die Milch wird in kleinen Schlucken dazugegeben.

05 Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.

06 Dann den Teig zudeckt an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

07 Auf der bemehlten Arbeitsfläche wird der er dann nochmals geknetet und rund ausgerollt.

08 Anschließend wird er zur Hälft eingeschlagen, sodass er die typische Stollen Optik bekommt.

09 Das Ganze nochmals für 30 Minuten gehen lassen, danach mit der flüssigen Butter bestreichen und bei 180° für 50-60 Minuten backen.

10 Den fertigen, noch warmen Stollen nochmals komplett mit flüssiger Butter einpinseln.

11 Wenn der Stollen ausgekühlt ist dick mit Puderzucker bestreuen.

12 Mein Opa hat die Stollen immer ca. 4 Wochen vor der Adventszeit gebacken und in Tüten gepackt, damit sie richtig "ziehen" können.