


 Backen



Weihnachtsstollen

süßes Prachtstück mit Tradition

 60 min Zubereitungszeit

 60 min Kochzeit

••• Mittel

 Deutsche Küche



Zutaten

1 Portionen

300 g Rosinen

540 g Weizenmehl

165 g Zucker

185 g Butterschmalz

250 g Butter

50 g Zitronat

50 g Orangeat

120 g Mandel(n), gemahlene

30 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

3 El Rum, brauner

1 Tl Salz

1 Tl Gewürzmischung für Stollen oder gemahl. Muskatblüte

140 ml Milch

2 Würfel Hefe, frische

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

Zubereitung

- 1** Zutaten vorbereiten: Einen Tag vorher die Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum mischen und darin einweichen lassen. Restliche Teigzutaten, außer Milch und Hefe, abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 2** Vorteig ansetzen: Am nächsten Tag die Hälfte der Milch erwärmen, in eine große Schüssel geben. Hefe hineinbröseln, mit einer Gabel glatt rühren. 1 Prise Zucker und 3 Essl. Mehl zugeben. Alles gut verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.
- 3** Teig verkneten: Restliches Mehl, Gewürze, Zitronenschale, Zucker, Salz, restliche Milch, Butterschmalz, Butter, Mandeln und Marzipanrohmasse zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Teig auf die Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken. Zitronat, Orangeat und Rosinen in die Mitte geben. Seiten überschlagen, alles mit den Händen vorsichtig unterkneten.

- 4 Teig formen: Teig 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 175° vorheizen. Teig durchkneten. Auf bemehlter Fläche zu einem ovalen Laib formen. Mit der Teigrolle in der Mitte eindrücken, so dass oben und unten 2 Wülste entstehen.
- 5 Stollen nachformen: Eine Hälfte etwas flach rollen, diese versetzt über die andere schlagen. Stollen mit den Handkanten nachformen, diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf zweiter Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.
- 6 Mit Butterschmalz bepinseln: Stollen auf dem Backblech noch heiß mehrmals mit flüssigem Butterschmalz bepinseln. Mit Zucker bestreuen und $\frac{2}{3}$ des Puderzuckers darüber sieben. Abkühlen lassen. Mit restlichem Puderzucker bestäuben.
- 7 Der Stollen neigt dazu, in die Breite zu laufen, das ist aber nur ein optisches Problem. Nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen, da der Stollen sehr leicht bricht. An einem kühlen Ort, in Alufolie gewickelt, sollte er 14 Tage lagern, bevor man ihn anschneidet.