

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MIN | BACKZEIT: 45 MIN |  
STOLLEN: 2 | RUHEZEIT: 2,5 STUNDEN



## ZUTATEN

### Für den Hefeteig:

300 g Rosinen	100 g Zucker
1 TL Zitronenschale	2 Pck. Vanillezucker
100 g Orangeat	1 Prise Salz
100 g Zitronat	1 TL Zimt
100 g gemahlene Mandeln	½ TL Kardamom
125 ml Rum	½ TL Muskat
850 g Weizenmehl (Type 405)	
1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g)	<b>Zum Bestreichen:</b>
150 ml Milch	75 g Butter
200 g Butter	150 g Puderzucker
2 Eier (Gr. M)	

## ZUBEREITUNG

1. Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat in eine Schüssel geben. Rum und gemahlene Mandeln hinzufügen. Alles gut miteinander vermischen. Die Mischung etwa eine Stunde durchziehen lassen, oder für noch mehr Aroma über Nacht im Kühlschrank.
2. Mehl in eine Schüssel geben, mit den Fingern eine kleine Kuhle bilden. Hefe dort hinein bröseln. Die Milch kurz lauwarm erwärmen. Etwa 2 EL der lauwarmen Milch und eine Prise Zucker über die Hefe geben und in der Kuhle kurz miteinander vermischen. Etwas Mehl darüber streuen. Die Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. Die Hefe-Mehl-Mischung mit den Knethaken des Rührgeräts auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten. Währenddessen nach und nach die Milch zugeben und unterkneten. Zum Schluss kurz die Früchte-Rum-Nuss Mischung unterkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig nochmal kurz durchkneten, in zwei gleichgroße Teile aufteilen. Beide Teige zu länglichen Laiben formen. Mit der Teigrolle etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Den dickeren Teil darüberschlagen und den Laib mit den Händen nochmal zurechtformen. Backblech mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stollen in den Ofen geben und die Temperatur auf 160 Grad Ober-/Unterhitze herschalten. Die Stollen





# WEIHNACHTLICHER CHRISTSTOLLEN

- ca. 45-50 Minuten backen. Falls die Stollen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken, bis sie fertig gebacken sind.
5. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Die Stollen direkt, wenn sie noch heiß sind, mit Butter bestreichen. Abkühlen lassen. Jetzt nochmal mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.