



Christstollen:

Zutaten für den Teig: (2 Stollen)

300 g Rosinen, 1 TL Zitronenschale, 100 g Orangeat, 100 g Zitronat, 100 g gemahlene Mandeln
120 ml Rum, 850 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 150 ml Milch, 200 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zimt, ½ TL Kardamom, ½ TL Muskat
75 g Butter, 150 g Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat mit dem Rum und den Mandeln mischen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen.

Mehl in Schüssel geben und Hefe darüber bröseln. Milch lauwarm erwärmen und etwa 2 EL Milch und 1 Prise Zucker über die Hefe geben, kurz vermischen. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Butter in kleinen Stücken auf die Mehl/Hefemischung geben. Eier, Zuckersorten, Salz und Gewürze darüber geben. Alles miteinander verkneten. Zuerst kurz vermischen, danach ca. 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen Milch zugeben. Zum Schluss die Früchte-Rum Mischung unterkneten. Nochmal 30 Minuten ruhen lassen

Teig kurz durchkneten und in zwei gleich große Teile aufteilen. Beide zu länglichen Laiben formen. Die Hefeteigrollen zurechtformen.

Die Stollen ca. 30 Minuten, zugedeckt, auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech ruhen lassen. Anschließend 40-45 Minuten bei 220 Grad vorgeheizten Backofen backen. Nach 30 Minuten den Ofen auf 200 Grad runterstellen. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen und anschließend die Stollen (so lange sie noch heiß sind) damit bestreichen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>