

„Christstollen – traditionelles Weihnachtsgebäck“

Zutaten für 2 Christstollen

Falls Sie nur einen Stollen machen möchten, nehmen Sie einfach nur die Hälfte der Zutaten. Sie können den zweiten Stollen auch wunderbar an Ihre Familie verschenken.



Für den Hefeteig

- 300 g Rosinen
- 1 TL Zitronenschale
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 100 g gemahlene Mandeln
- 125 ml Rum
- 850 g Mehl
- 1 Würfel
- frische Hefe
- 150 ml Milch
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise
- Salz
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Muskat

Zum Bestreichen

- 75 g Butter
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

Den Zutaten Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit Rum und gemahlene Mandeln mischen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen. Für mehr Aroma kann man die Basis auch schon am Tag zuvor vorbereiten und über Nacht durchziehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Fingern eine kleine Kuhle bilden und die 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. Diese Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zuckersorten und Salz zusammen mit den Gewürzen darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken auf höchster Stufe mindestens 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die Milch zugeben und unterkneten. Zum Schluss kurz die Früchte-Rum-Nuss Mischung unterkneten. Nochmal abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

„Christstollen – traditionelles Weihnachtsgebäck“

Den Teig nochmal kurz durchkneten und in zwei gleichgroße Teile aufteilen (für zwei Stollen). Beide Teige zu länglichen Laiben formen.

Das Backblech erst mit Alufolie und dann mit dem Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen und die Stollen dann etwa 40-45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Falls die Stollen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken, bis er fertig gebacken ist.



Eine Packung 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.

Aufbewahrung:

Am besten lagert man den Christstollen, indem man ihn in Alufolie einwickelt und nochmal in eine Plastiktüte verpackt, damit er luftdicht verschlossen wird. Die Lagerung erfolgt am besten an einem kühlen Ort wie zum Beispiel Dachboden oder trockener Keller. Im Kühlschrank kann der Stollen austrocknen. Nach 1-2 Wochen ist er in der Regel erst richtig gut durchgezogen. Luftdicht verpackt und kühl gelagert können Sie ihn mindestens noch 2 weitere Wochen aufheben.



**Lassen Sie sich das Weihnachtsfest versüßen!
Guten Appetit und Frohe Weihnachten!**