

Rezeptidee

Christstollen



Zutaten Für 2 Stollen

- 100 g Mandeln gehackt
- 200 g Alnatura Rosinen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 70 ml Rum
- 250 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 150 g Alnatura Rohrohrzucker
- 2 Würfel Alnatura Frische Hefe
- 1 kg Alnatura Weizenmehl Type 550 + 2 EL für die Arbeitsfläche
- 1 gestrichener TL Alnatura Meersalz
- 650 g Alnatura Süßrahmbutter (weich)
- 2 Alnatura Eier
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 gestrichener TL Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 100 g Alnatura Puderzucker

Zubereitung: 30 Min. + Ziehzeit über Nacht + 2 Std. 45 Min. Gehzeit + 1 Std. Backzeit

(1) Fruchtemischung am Vorabend ansetzen

Am Vortag Mandeln, Rosinen, Orangeat und Zitronat in eine große Schüssel geben, mit dem Rum vermengen und über Nacht ziehen lassen.

(2) Teig kneten

Am nächsten Tag Milch und 1 TL Zucker lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen und 15 Min. stehen lassen. Inzwischen Mehl, restlichen Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. 400 g Butter würfeln und dazugeben. Eier, Zitronenschale und Vanille hinzufügen und die Hefemilch angießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 Min. zu einem festen Teig verkneten, bis er leichte Blasen wirft.

(3) Teig gehen lassen

Die Fruchtmischung mit dem Rum zügig, aber gleichmäßig mit den Händen unter den Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und in der abgedeckten Schüssel 2 Std. im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung:

Tipps:

Zum Reifen den Stollen in Pergamentpapier einschlagen und in einer Keksdose aufbewahren. Butter und Zucker sorgen dafür, dass der Stollen nicht trocken wird.

Rosinen, Orangeat und Zitronat können durch 200 g Cranberrys, 100 g fein gehackte, getrocknete Aprikosen und die abgeriebene Schale einer zusätzlichen großen Zitrone ersetzt werden. Diese Zutaten ebenfalls mit Mandeln und Rum über Nacht ziehen lassen.

Anstelle von Rum kann auch Trauben- oder Apfelsaft verwendet werden.

(4) Stollen formen

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Teig halbieren und jeweils mit dem Nudelholz ca. 5 cm dick oval ausrollen. Längs mit dem Nudelholz in der Mitte einmal den Teig eindrücken. Dann die beiden Teighälften übereinanderklappen, sodass am Rand eine Art „Lippe“ entsteht. Das ergibt später die typische Stollenform. Mit der anderen Teighälfte ebenso verfahren und beide Stollen jeweils an den Rand eines mit Backpapier belegten Backblechs legen. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und nochmals mindestens 45 Min. gehen lassen.

(5) Stollen backen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stollen auf der unteren Schiebeleiste 50–60 Min. backen. Sollten sie zu dunkel werden, mit etwas Backpapier abdecken. Inzwischen 250 g Butter auf kleiner Stufe in einem Topf zerlassen. Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Butter bepinseln. Vollständig auskühlen lassen und danach dick mit Puderzucker bestäuben. Die fertigen Stollen luftdicht verpacken und 1 Woche an einem kühlen, trockenen Ort reifen lassen. Die Temperatur sollte unter 15 °C liegen.