

Christstollen



Zutaten für 3 Stollen à ca. 500 g:

für den Hefeteig:

1100 g Weizenmehl
300 ml Milch
84 g Hefe (2 Würfel)
10 g Salz
120 g Zucker
500 g Margarine
150 g Palmin
2 Fläschchen Zitronenaroma

für die Füllung:

500 g Rosinen oder Sultaninen
200 g Mandeln
100 g Orangeat
100 g Zitronat
8 cl Rum
außerdem etwa 150 g Butterschmalz

Zubereitung:

Am Vortag die Rosinen waschen und über Nacht mit Rum versehen ziehen lassen. Die Mandeln mit kochendem Wasser zweimal übergießen und jeweils 30 bis 45 Minuten ruhen lassen bis die Schale sich leicht entfernen lässt.

Für den Teig das Mehl sieben und in eine große Schüssel oder auf den Küchentisch geben. In die Mitte der Mehlmenge eine Vertiefung drücken.

Die Milch auf 30 bis 35 Grad anwärmen (nicht heißer, sonst sterben die Hefebakterien und der Teig geht nicht mehr auf). Die Hefe in der Mulde im Mehl zerbröseln, 20 g Zucker zugeben und die Milch darübergießen. Mithilfe einer Gabel die Hefe in der Flüssigkeit auflösen. Dabei etwas Mehl seitlich beim Rühren mitnehmen, aber den äußeren Mehl-Rahmen stehen lassen, sodass ein Hefeansatz entsteht. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

Das Palmin erhitzen, sodass es flüssig wird und mit den restlichen Zutaten zum Hefeansatz geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. So lange kneten, bis der Teig sich von den Händen löst. Dann den Teig nochmals 15 Minuten unter einem Küchentuch ruhen lassen.

Anschließend die Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandeln zufügen und unterkneten. Den Teig in drei gleiche Teile abwägen und zu drei Rollen formen, nochmals etwas aufgehen lassen.

Jede Rolle leicht mit einem Nudelholz plattwalzen, dann eine längliche Seite zur Mitte überschlagen, sodass die klassische Stollenform entsteht. Die Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen. Noch heiß mit Butterschmalz bestreichen.

Tipp: Nach dem Auskühlen in Alufolie wickeln und 2 bis 8 Wochen kühl und trocken zum Beispiel im Keller lagern. Erst direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Günter Hüttenholscher, Foto: Kirstin Oelgemöller