



Christstollen ^{1/2}

1kg	Weizenmehl 405
100g	Hefe, frisch
125g	Rohrzucker
450g	Butter
ca. 200ml	Milch, tierisch oder pflanzlich
1	Eigelb
500g	Sultaninen
100g	Orangeat
100g	Zitronat
125g	Mandeln
2cl	Rum
¾ TL	Salz
1	Zitrone, Schale davon
	Vanille, Kardamom, Muskatnuss

Zubereitung für 4 Stollen à 680g

Ein Backblech mit einer Pappunterlage auslegen, Backpapier drauflegen. Der Zweck der Pappe ist eine Reduzierung der Wärme von unten, da der Stollen sehr leicht Farbe beim backen bekommt.

Am besten am Abend vor dem Backen die Sultaninen ca. eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen. Danach die Sultaninen waschen bis das Wasser sauber bleibt.

Die ganzen Mandeln brühen und die Schale abziehen. Die Mandeln ebenfalls eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen.





Christstollen ^{2/2}

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in der warmen Milch auflösen, etwas Zucker hinzufügen. Die aufgelöste Hefe in die Mulde gießen und mit den Händen einen geschmeidigen Vorteig anrühren. Mit etwas Mehl abdecken. Den Vorteig abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln fein hacken. Den Rum zu den Sultaninen geben. Schlussendlich alle Trockenfrüchte miteinander vermengen.

Nach den 20 Minuten Gare den Vorteig mit dem restlichen Mehl, mit Zucker, Butter, dem Eigelb und den Gewürzen zu einem mürben Hefeteig kneten. Die Betonung liegt hier auf „mürbe“, da der Hefeteig nur kurz zusammen geknetet wird. Die Trockenfrüchte werden hier noch nicht hinzugefügt. Nun 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nun kommen die handwarmen Trockenfrüchte unter den Hefeteig. Kurz und zügig einarbeiten, damit der Hefeteig sich nicht braun verfärben kann. Die Abfärbung wäre bedingt durch die Sultaninen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Nun den fertigen Hefeteig in vier gleich schwere Stücke teilen. Kurz zusammen kneten und in eine runde Stangenform bringen. Diese dann leicht ausrollen, so dass sie in der Mitte dünner als am oberen und unteren Rand sind. Der obere Rand ist wiederum etwas dünner als der untere Rand. Den Teig längs einmal versetzt zusammenklappen, so dass die typische Stollenform entsteht. Die vier Stollen auf das Backblech setzen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Die Stollen werden dann bei 200°C ca. 40 Minuten gebacken. Nach dem Backen die Stollen mit heißer Butter rundherum satt bestreichen, dann mit vaniliertem Zucker bestreuen. Erst nach dem Auskühlen bzw. vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

