

So schmeckt unser Landkreis



Christ-Stollen

Zutaten für 2 Stollen à 500 g

Im ersten Schritt bereiten Sie eine Früchte- mischung zu

250 g Rosinen gewaschen | 50 g Orangeat |
50 g Zitronat | 50 g Mandeln (gestiftelt) |
30 g Rum

Zutaten zusammenmischen und abgedeckt
über Nacht ruhen lassen.

Teigzubereitung (Vorteig)

200 g Weizenmehl | 120 g Milch (handwarm)|
50 g Hefe

Die Zutaten zusammenkneten und ca. 45
Minuten ruhen lassen.

Zubereitung des Teiges

140 g Weizenmehl | 140 g Butter | 50 g Zucker | 6 g Salz | 10-15 g
Stollen-Gewürze

Aus den Vorteig und diesen Zutaten einen Teig kneten. Diesen noch-
mals ca. 20-30 Minuten ruhen lassen. Danach die Früchtemischung
unter den Teig kneten.

Den Teig in die gewünschte Stollenform bringen. Den Stollen ca. 30
Minuten gehen lassen, danach im vorgeheizten Backofen bei ca. 180
Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 30-40 Minuten goldgelb backen. Nach dem
Backen sofort mit Butterfett bestreichen. Auf Wunsch kann der fertige
Stollen nach dem Abkühlen noch mit Puderzucker bestreut werden.