

Christstollen klassisch

Früchtemischung:

400 g	Rosinen*
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
½ dl	Rum

Früchte mit dem Rum über Nacht zugedeckt durchziehen lassen

Vorteig:

150 g	Güetzimehl*
40 g	Hefe*
1 dl	Milch

Alle Zutaten etwa 6 Min. bei langsamer Geschwindigkeit mit der Maschine kneten und dann 30 Min. zugedeckt in einer Schüssel ruhen lassen.

Hauptteig:

	Vorteig
350 g	Güetzimehl*
200 g	Butter
3 -4 EL	Milch
20 g	Marzipan
60 g	Zucker
5 g	Salz
1	Ei*
1	Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL	Vanillezucker*

Alle Zutaten langsam mit der Knet-Maschine kneten bis sich der Vorteig mit den restlichen Zutaten vermischt hat. Dann den Teig 15 – 20 Min. ruhen lassen.

Mandeln:

150 g	Mandeln (gehackt und geröstet)
1 dl	Milch (ca. 70°)

Mandeln mit Milch übergossen , 10 Min. quellen und dann im Sieb abtropfen lassen

Zuckermischung:

200 g	Zucker
50 g	Puderzucker
½ TL	Vanillezucker etwas Butter

Nach der Teigruhe die Früchtemischung und die Mandeln langsam unter den Stollenteig kneten. Den Stollenteig noch einmal 5 – 10 Min. entspannen lassen.

Den Teig und zwei oder drei gleich grosse Stücke teilen. Die Teiglinge jeweils rundwirken, lang stossen und in die eingefettete Stollenform eindrücken oder einen länglichen Laib formen. Nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen, dann in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben und 50 – 60 Min. backen.

Nach dem Backen die Christstollen noch warm mit etwas aufgelöster Butter bestreichen und in der Zuckermischung wälzen.

Am nächsten Tag die Christstollen mit Puderzucker überstauben und abgedeckt kühl lagern.

Am besten schmeckt der Christstollen, wenn man ihn noch einige Tage im Keller abgedeckt kühl lagert. Dann kann er sein Aroma voll entfalten.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Brot, Ausgabe 06/2018, leicht abgeändert