



1 Stück



Zutaten

Christstollen nach einem Rezept meiner Oma (1900)

560 g Mehl 405
2 Eier
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
200 g weiche Butter
1 Prise Salz
250 g Milch
35 g Zitronat
35 g Orangeat
50 g Mandeln gehobelt
4 Tropfen Bittermandelöl oder 2 Bittermandeln gerieben
1 geriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimtpulver
1 Messerspitze Muskatblüte gemahlen
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Messerspitze Kardamom
160 g Rosinen
60 g Korinthen
2-3 EL Arrac oder Rum

Zubereitung

Rosinen und Korinthen in 2-3 EL Rum oder Arrac einlegen.

Zitronat und Orangeat in TM geben, 3 Sek. Stufe 7-8 zerkleinern – umfüllen (Topf muss nicht gereinigt werden)

Hefe mit Milch und Zucker in den TM geben, 3 Min. 37° Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Salz, Eier und weiche Butter dazugeben, zu Teig verarbeiten, Knetstufe 5 Min.

Zitronat, Orangeat, Mandeln, Zitronenschale, Bittermandelöl, Zimt, Muskatblüte, Ingwer und Kardamom dazugeben und 2 Min. Knetstufe einarbeiten

Rosinen und Korinthen mit 1 EL Rum dazugeben und 2 Min. Stufe 2  "Linkslauf" unterarbeiten.

Teig umfüllen und nochmals kurz Durchkneten (im Originalrezept heißt es dazu, dass man den Teig mehrmals zerreißen und in die Schüssel knallen soll, was ich immer gemacht habe)

Teig 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Mit einem Nudelholz von der Mitte her nach einer Seite ausrollen, die dünne Seite mit kaltem Wasser einstreichen und dann die dicke Seite auf die dünne Seite klappen.

Backblech mit Backpapier belegen, Stollen schräg auf das Blech setzen (er wird sehr groß, man kann aber auch aus diesem Rezept 2 Stollen formen und Backen). Mit zerlassener Butter bestreichen. Backofen vorheizen. Stollen bei 160° 55-60 Min. backen.

Den noch heißen Stollen nochmals mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Stollen hält sich in Alufolie eingepackt und kühl gelagert (Keller oder Speisekammer) sicher 6 Wochen.

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte deines Rezeptes