

Butterstollen Thüringer Art

Saftig, lecker! Auch sehr variabel als Stollen mit Mandeln oder Marzipan

Warum Stollen Thüringer Art? Dieser Stollen erfüllt zwar die strengen Auflagen eines echten "Thüringer Weihnachtsstollen", dürfte sich aber erst nach Zertifizierung so nennen. Diese besteht aus einer Laboranalyse und einer Verkostung durch eine Jury, die mindestens 4,5 von 5 möglichen Punkten vergeben muss. Erst dann bekommt man eine Urkunde und er darf sich für eine Saison "Echter Thüringer Weihnachtsstollen" nennen!

Zuerst werden die Sultaninen gewaschen, gut abgetropft und zusammen mit dem Rum in eine verschließbare Box gegeben. Diese lässt man mindestens 24 Stunden gut durchziehen. Der Rum sollte komplett aufgesogen sein, gelegentliches Schütteln hilft.

Am Backtag gibt man das Mehl in die Rührschüssel und drückt eine tiefe Mulde hinein. In diese bröseln man die Hefe, gibt die Milch hinzu und verrührt die Hefe-Milch mit gerade so viel Mehl, dass ein weicher Vorteig entsteht. Dieser wird mit dem Mehl, das nicht für den Vorteig benötigt wird, zugedeckt und je nach Temperatur der Milch 30-90 Minuten gehen gelassen. Das Volumen muss sich deutlich vergrößern und die Mehloberfläche deutlich "rissig" werden.

In der Zwischenzeit überbrüht man die gehackten Mandeln mit kochendem Wasser, lässt diese 5 Minuten ziehen und dann gut abtropfen. Sie kommen erst später zum Teig.

Wenn der Vorteig aufgegangen ist, gibt man zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale hinzu und knetet den Stollenteig, den man anschließend 30 Minuten gehen lässt. Nun werden die Früchte und die Mandeln untergeknetet und der Stollen geformt. Gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzugeben, falls der Teig durch die Rum-Sultaninen zu feucht ist.

Inzwischen ist der Ofen auf 180 - 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Je mehr Stollen auf einmal in den Ofen kommen, desto heißer muss vorgeheizt werden. Der Stollen kommen auf ein kaltes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech, wird mit kaltem Wasser abgestrichen und kommt ohne Stückgare in den Ofen, der sofort auf 170°C runtergeregelt wird. Die Backzeit beträgt 60 Minuten. Die Backzeit ist hierbei am wichtigsten, eventuell muss die Temperatur angeglichen werden. Ist er zu dunkel wird er trocken, ist er zu hell, kann es sein, dass er nicht durch ist und dadurch innen klitschig ist.

Anschließend wird der Stollen mit flüssiger Butter bestrichen und gezuckert. Den Stollen nicht bewegen, er ist noch sehr zerbrechlich. Das Backblech gibt man am besten zurück in den



Zutaten für 1 Portionen:

500 g	Weizenmehl, 550
100 g	Milch
42 g	Hefe, frisch, 1 Würfel
275 g	Butter (Süßrahm-), zimmerwarm
75 g	Zucker, feinsten Zucker
1 Tüte/n	Vanillezucker, Bourbon
5 g	Salz
2 Tüte/n	Aroma (Zitronenschalen-), oder frische Schale
300 g	Sultaninen
8 cl	Rum, brauner 54er, ca. 70g
75 g	Mandel(n), gehackt
50 g	Zitronat
25 g	Orangeat
50 g	Butter (Süßrahm-), flüssig, zum Bestreichen
2 EL	Zucker, feinsten, zum Bestreuen
1 Tasse	Puderzucker und 1 TL Speisestärke, zum Bestäuben

Rezept von: Caseroll

ausgekühlten Ofen. Am nächsten Tag kräftig mit Puderzucker-Stärke-Mischung bestäuben. Die Stärke verhindert ein gelb werden des Puderzuckers.

Jetzt wird der fertige Stollen noch hübsch verpackt. Am besten in einen dafür gedachten Stollenschlauch. Es geht natürlich zur Not auch Klarsichtfolie oder Alufolie plus Gefrierbeutel. Der Stollen sollte jetzt noch ein wenig durchziehen, allerdings nicht unbedingt 2 - 4 Wochen wie häufig beschrieben. 2 - 3 Tage reichen völlig aus, am besten ist er nach einer Woche.

Wer kein Zitronat/Orangeat mag oder auf Marzipan steht, für den hab ich noch 3 leckere Varianten:

1. Für einen Marzipanstollen anstelle der Mandeln, Zitronat und Orangeat 200 g Marzipanrohmasse in Streifen mit in den Stollen einschlagen, oder als Marzipanplatte mit einrollen, und den Zucker auf 50 g reduzieren.
2. Für einen Mandelstollen anstelle von Zitronat und Orangeat die doppelte Menge, also 150 g Mandeln mit in den Teig einarbeiten.
3. Für ein süßes Mandelbrot auch die Sultaninen weglassen, dafür 300 g Mandeln in Rum einlegen und das fertige Brot nur buttern und nicht zuckern und nicht mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 3 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 6813

—
Anzeige
—