

# Omas bester Christstollen



Einfach Backen / Maria Panzer

Backen:	45 Min.
Ruhen:	2 Stdn. 30 Min.
Dauer:	50 Min.
Niveau:	Einfach

## ZUTATEN (FÜR 2 STOLLEN)

### Für den Hefeteig

300 g	Rosinen
1 TL	Zitronenschale
100 g	Orangeat
100 g	Zitronat
100 g	gemahlene Mandeln
125 ml	Rum
850 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Würfel	frische Hefe (ca. 42 g)
150 ml	Milch
200 g	Butter
2	Eier (Gr. M)
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Kardamom
½ TL	Muskat

### Zum Bestreichen

75 g	Butter
150 g	Puderzucker

## 1. SCHRITT

**300 g Rosinen, 1 TL Zitronenschale, 100 g Zitronat, 125 ml Rum, 100 g Orangeat, 100 g gemahlene Mandeln**

Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit Rum und gemahlene Mandeln mischen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen (für mehr Aroma kannst du das auch schon am Vortag vorbereiten und über Nacht durchziehen lassen).

## 2. SCHRITT

**850 g Weizenmehl (Type 405), 1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g), 150 ml Milch, 1 Prise Zucker**

Mehl in eine Schüssel geben, mit den Fingern eine kleine Kuhle bilden. Hefe dort hinein bröseln. Die Milch kurz lauwarm erwärmen. Etwa 2 EL der lauwarmen Milch und eine Prise Zucker über die Hefe geben und in der Kuhle kurz miteinander vermischen. Etwas Mehl darüber streuen. Diese Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

## 3. SCHRITT

**200 g Butter, 2 Eier (Gr. M), 100 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zimt, ½ TL Kardamom, ½ TL Muskat**

Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zuckersorten und Salz zusammen mit den Gewürzen darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken auf höchster Stufe **mindestens 5 Min.** mit den Knethaken des Rührgeräts kräftig durchkneten. Währenddessen nach und nach die Milch zugeben und unterkneten. Zum Schluss kurz die Früchte-Rum-Nuss Mischung unterkneten. Nochmal abgedeckt etwa 30 Minuten

an einem warmen Ort gehen lassen.

#### 4. SCHRITT

Teig nochmal kurz durchkneten, in zwei gleichgroße Teile aufteilen für zwei Stollen. Beide Teige zu länglichen Laiben formen. Mit der Teigrolle etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen.

#### 5. SCHRITT

Den dickeren Teil darüberschlagen und den Laib mit den Händen nochmal zurechtformen. Backblech mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf **200 Grad Ober-/ Unterhitze** vorheizen. Sobald der Stollen nach der Gehzeit in den Ofen geschoben wird, diesen auf **160 Grad Ober-/Unterhitze** herunter schalten. Den Stollen **ca. 45-50 Minuten** backen. Falls die Stollen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken, bis sie fertig gebacken sind.

#### 6. SCHRITT

**75 g Butter, 150 g Puderzucker**

Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Die Stollen direkt, wenn sie noch heiß sind, mit Butter bestreichen. Abkühlen lassen. Jetzt nochmal mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.