

Weihnachtsbacken Rezepte

Butterstollen Backen

Anzahl: 2 Stollen - Kategorie: Backen, Stollen, Weihnachten

100 g	Zitronat	1/4 Liter	Milch
100 g	Orangeat		Salz
100 g	Rosinen		Kardamom
6	Essl. Rum		Piment
1	kg Mehl		Muskatnuss
2	Hefe	400 g	Butter
250 g	Zucker		

Zum Bestreichen: 100 g Butter
Zum Bestäuben: 50g Puderzucker

Dazu: Mehl zum Ausrollen und Formen und Fett oder Backpapier für das Backblech

Zitronat und Orangeat mit einem großen Messer fein hacken und mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Mit dem Rum beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen, bis der Teig gegangen ist. Das Mehl in eine große Schüssel füllen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln oder einstreuen und mit 1 El Zucker bestreuen. Etwa ein Drittel der lauwarmen Milch in die Vertiefung gießen. Die Hefe, den Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den übrigen Zucker, die restliche Milch und die Gewürze hinzufügen. Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange kneten bis er Blasen wirft und sich leicht vom Schlüsselrand löst. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und etwas flach drücken. Die eingeweichten Früchte darauf häufen und mit den Händen unterkneten. Das Backblech vorbereiten. Den Teig halbieren. Jede Hälfte mit dem Nudelholz ein wenig flach rollen. Dann eine Seite bis knapp über die Mitte schlagen, so dass die typische Stollenform entsteht. Auf das Blech legen und nochmals 2 Stunden zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Stollen im Backofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen. Inzwischen die Butter schmelzen. Die Stollen gleich nach dem Backen und dann mehrmals während des Abkühlens damit bestreichen. Wenn sie ganz abgekühlt sind, dick mit Puderzucker bestäuben.