

Weihnachtsbacken Rezepte

Vorweihnachtlicher Christstollen mit Mandeln, Hasel

Gattung: Backen, Hefe, Kuchen, Weihnachten

FÜR DEN VORTEIG

200 g Mandeln	1/4 Liter Milch
200 g Walnüsse	400 g Weizenmehl (Type 550)
100 g Haselnusskerne	100 g Frischhefe
Milch zum Einweichen	

FÜR DEN GRUNDTEIG

450 g Weizenmehl (Type 550)	5 Eigelbe
300 g Zimmerwarme Butter	1 Abgeriebene Zitronenschale
100 g Honig	- (nur das Gelbe)
50 g Marzipan	Etwas Zimt, Kardamom, Piment,
15 g Salz	- Vanille

Zubereitung des Vorteigs:

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse mittelgrob zerkleinern und im Ofen rösten. Diese Zutaten dann 15 Minuten in reichlich Milch einweichen, die Milch danach abschütten. Nüsse und Mandeln zur Seite stellen. Aus Weizenmehl, Frischhefe und 1/4 l Milch (von eben) einen Vorteig bereiten. Besonders gut kneten! Den Vorteig gut zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Zubereitung des Grundteigs:

Den Vorteig mit den Zutaten für den Grundteig verarbeiten, gut durchkneten und anschließend 20 Minuten ruhen lassen. Erst jetzt die Nüsse und Mandeln zugeben, vorsichtig unterkneten. Nun wird der Teig in zwei gleiche Teile geschnitten. Jeden Teil davon zuerst rund formen, dann flach drücken und zusammen legen, so dass die Enden übereinander sitzen. Die beiden gefalteten Stollen nochmals flach drücken, zusammenlegen und auf ein gebuttertes Backblech legen. Ofen auf 190 Grad vorheizen und zirka 60 Minuten backen. Noch ofenwarm buttern und mit Vanillezucker umhüllen. Am nächsten Tag kommt noch etwas Puderzucker darüber.