

Weihnachtsbacken Rezepte

Christstollen Backen

Gattung: Backen, Feste, Kuchen, Stollen, Weihnachten

Eingeweichte Früchte:

80 g	Orangeat	140 g	Rosinen
80 g	Zitronat	30 ml	Rum

Vorteig:

165 g	Mehl	90 ml	Milch, lauwarm
30 g	Hefe		

Teig:

30 g	Haselnüsse, gehackt und - geröstet	5 g	Salz
240 g	Mehl, gesiebt	1	Msp. Zimt
180 g	Butterfett, weich	1	Msp. Kardamom
1	Eigelb	1 Essl.	Vanillezucker
25 g	Zucker	1	Rum

Ausserdem:

125 g	Butter, flüssig	150 g	Puderzucker
500 g	Zucker (auf einem Blech)		

Für die eingeweichten Früchte, Orangeat, Zitronat und Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Für den Vorteig, Hefe in Milch auflösen und mit Mehl verrühren und mindestens 1 Stunde gehen lassen. Für den Teig die eingeweichten Früchte, den Vorteig und alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in zwei Teile teilen (je 550 g) und daraus Stollen formen. Die Stollen auf ein gefettetes Backblech geben oder in gefettete Stollenformen setzen und erneut gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober-Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen, den noch heißen Stollen mit flüssiger Butter großzügig einpinseln und sofort in Zucker wälzen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Den fertigen Stollen in Alufolie verpacken und an einem kühlen und trockenen Ort mindestens 2 Wochen ruhen lassen. Servieren: Vor dem Servieren noch einmal mit Puderzucker bestäuben.