MEIN GENUSS



Christstollen



It’s a match!

Stollengewürz - das ultimative Weihnachtsgewürz aus Zimt, Nelken, Kardamom, Muskatblüte und anderen aromatischen Gewürzen.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Zutaten Orangeat, Zitronat, Rosinen und Zitronenschalen vermischen. Rum und die gemahlenen Mandeln untermischen. Die Rum-Mischung eine Stunde lang durchziehen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und daraus eine Kuhle formen. Die Hefe zerbröselt in die Kuhle geben. Danach Milch erwärmen (laufwarm). 3 EL Milch und 1TL Zucker auf die Hefe geben und miteinander vermischen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. **10-15 Minuten** an einem warmen Ort stehen lassen.
3. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Diese auf das Mehl geben. Auch Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und **Stollengewürz** miteinander vermischen und auf das Mehl geben.
4. Den Teig mit einem Handrührgerät und Knethaken ca. **10 Minuten** gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die Milch zugeben. Zum Schluss die im ersten Schritt angerührte **Rum Mischung** untermischen und kurz durchkneten. Die Schüssel wieder abdecken und an einem warmen Ort für **ca. 30 Minuten** gehen lassen.
5. Nach Ablauf der **30 Minuten** den Teig nochmal kurz durchkneten und in zwei Hälften teilen für 2 Stollen. Beide Teile in einen länglichen Teig formen.
6. Mit einer Teigrolle etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Danach den flachen Teil über den dicken Teil des Teiges schlagen.
7. Ein Backblech mit Alufolie und mit Backpapier belegen. Den Stollen zugedeckt nochmal für ca. **10 Minuten** ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Den Stollen für etwa **40 - 45 Minuten** backen. Falls er zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
8. Während der Stollen im Ofen ist, die Butter bei niedriger Temperatur in einem Kochtopf flüssig werden lassen.
9. Den fertiggebackenen Stollen aus dem Ofen nehmen und zweimal mit heißer Butter bestreichen. Direkt danach mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für 2 Stollen:

850 g Mehl
150 ml Milch
200 g Butter
2 Ei
100 g Zucker
300 g Rosinen
100 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g Mandeln, gemahlen
125 ml Rum
1 Würfel frische Hefe
1 TL Prise Salz
4 gehäufte TL Vanillezucker
3-4 TL Stollengewürz
1 TL Zitronenschalen gemahlen

Dekoration:

80 g Butter
150g Puderzucker

MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.