



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 zerbröseln 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 Teigrölle 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 21.08.2026.