



Weihnachtsstollen

🕒 40–95 Min   

Zubereitung

- 1 Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln und Rum mischen, über Nacht abgedeckt stehen lassen. Lauwarme Milch mit Hefe, Vanillezucker Bourbon und 150 g Mehl verrühren. Vorteig zehn Minuten gehen lassen.
- 2 Mehl, Zucker, Zitronenschale, Gewürze und Salz mischen. 200 g Butter zugeben und mit dem Knethaken kneten. Eigelb und Hefegemisch zugeben.
- 3 An einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Dann die Früchte untermischen und 15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Teig halbieren und beide Teigstücke zu länglichen Stollen formen und in die gewünschte Form bringen. Auf ein Backblech legen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 5 Zehn Minuten anbacken, Temperatur auf 180 °C reduzieren, drei Minuten goldbraun fertigbacken. Anschließend restliche Butter schmelzen, nach dem Backen damit bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.
- 6 Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für zwei Stollen

500 g	Roggenmehl
300 g	Rosinen
40 g	Orangeat und Zitronat
80 g	Gehackte Mandeln
170 ml	Rum
100 ml	Milch
30 g	Frische Hefe
400 g	Glattes Weizenmehl
50 g	Feiner Kristallzucker
270 g	Weiche Butter
1 Stk.	Eigelb
	Kristall- und Puderzucker zum Bestreuen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein
16 g	♦ Vanillezucker Bourbon
10 g	♦ Zitronenschalen geschnitten
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen
0.5 TL	♦ Nelken gemahlen
0.5 TL	♦ Muskatnuss gemahlen

