

Omas Christstollen



Zutaten

Mehl	500 g
Hefe	1 Würfel
Zucker	50 g
Milch	200 ml
Butter	125 g + 50 g <small>für später zum einpinseln</small>
Salz	0,25 TL
Ei	1
Mandeln gehackt	50 g
Sultaninen	125 g
Rosinen	125 g
Orangeat	40 g
Zitronat (Sukkade)	40 g
Zimt	0,5 TL
Puderzucker	etwas
Vanillezucker	1 Päckchen

Zubereitung

- 50 g vom Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe reinbröseln, 1½ EL Zucker dazugeben und mit 100 ml lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Anschließend 30 Minuten gehen lassen.
- Nach der Gehzeit das restliche Mehl, den restlichen Zucker, die restliche Milch, Salz, das Ei und 125 g weiche Butter mit dem Vorteig verkneten. Die Mandeln, das Orangeat und Zitronat, den Zimt und Rosinen + Sultaninen unterkneten und 2 Stunden gehen lassen.
- Den Teig nochmal gründlich durchkneten und dann einen Stollen formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 min goldbraun backen.
- Den noch heißen Stollen großzügig mit zerlassener Butter bestreichen und nach dem Abkühlen zunächst den Vanillezucker drüberstreuen und anschließend je nach Geschmack dick mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Verzehr sollte der Stollen eine Woche trocken lagern.

Experimentieren Sie gern noch mit anderen Gewürzen und wer mag kann auch etwas Marzipan in den Teig einarbeiten! Viel Spaß beim Nachbacken und eine schöne Adventszeit!