Tipp von Daniela

ERZGEBIRGISCHER CHRISTSTOLLEN

Butter und Zucker «versiegeln» den Stollen und sorgen dafür, dass er durchziehen und sein volles Aroma entfalten kann.

ZUTATEN

- 500g Mehl (Stollenmehl)
- 250g Butter
- 125g Zucker
- 250g Rosinen
- 125g süsse Mandeln gehackt
- 30g Bittermandeln
- 100g Zitronat
- 50g Hefe
- 1 Tasse Milch
- abgeriebene Zitronenschale
- Vanillezucker
- Salz
- Rum

Zum Bestreichen

- 75g Butter
- 150g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Tag 1: Rosinen und Mandeln in Rum einlegen. Die Zitronenschale mit dem Vanilllezucker mischen und ziehen lassen.

Tag 2: Aus 165g Mehl, Hefe und Milch einen Vorteig zubereiten und auf dem restlichen Mehl 30 Minuten ruhen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten - bis auf die eingelegten Rosinen - vermengen und gut durchkneten. 1 Stunde ruhen lassen, dann die Rosinen unterkneten. Einen Stollen formen und im vorgeheizten Ofen bei 200° für 15 Minuten backen, dann auf 170° runterschalten und weitere 40-45 Minuten fertig backen. Den Stollen noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen buttern.

Tag 3: Den Stollen noch einmal buttern und dick mit Puderzucker bedecken.

GUTEN APPETIT!

OdASanté