

Weihnachtsstollen

Zutaten :

500	gr	Mehl
40	gr	Hefe frisch
250	gr	Zucker
125	ml	Milch
½	tl	Salz
100	gr	Puderzucker
1	Stueck	Zitronenschale gerieben
1	Stueck	Orangenschale gerieben
400	gr	Rosinen
100	gr	Mandeln ohne Schale gehackt
100	gr	Zitronat
10	el	Weinbrand

zum Bestreichen

200	gr	Puderzucker
2	el	Vanillezucker oder 1 el Vanilleextrakt

Zubereitung.

Achtung –
es ist unbedingt ratsam alle Zutaten kuechenwarm zu verwenden.

Mandeln, Zitronen- Orangenschalen, Rosinen in eine Schuessel geben,
mit dem Weinbrand und dem Vanillezucker/ extrakt begiessen und ueber nacht stehen lassen.

Am naechsten Tag das Mehl in eine grosse Schuessel geben, einen Vorteig ,machen.

(im Mehl eine Mulde machen, die hefe zerbroeseln und mit einigen Essloeffel angewaermte Milch und ein oder zwei Teelloeffel Zucker zusammen solange mit dem Finger verruehren bis eine breiartige Masse entstanden ist.)

Die Schuessel mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort solange stehen lassen, bis sich der Hefeklumpen mindestens verdoppelt hat.

Nun aus den restlichen Zutaten einen Hefeteig zubereiten.

Diesen solange kneten bis der Teig nicht mehr klebt, und sich sowohl von Haenden als auch von der Schuessel loest.

Jetzt die abgetropften Früchte in den Teig kneten, bei Bedarf etwas Mehl dazu geben, und alles zusammen wieder in der abgedeckten Schüssel solange warm stehen lassen bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.

Nun den Teig in drei gleich grosse Teile aufteilen und jeweils zu einer Kugel formen.
Etwas Mehl ist dabei recht hilfreich.

Nun mit dem Nudelholz aus jeder Kugel ein Rechteck ca 20 x 35 cm mit einer Teigdicke von ca 1 bis 2 cm formen.

Die schmale Seite des Rechteckes ist die Länge des Stollens.

Nun den Teig zu einer Rolle wickeln.

Anmerkung :

Wer mag, kann vorher auf diese Teigplatten eine dünne Platte ausgerolltes/geformtes Marzipan legen.
So gross, das die Marzipanplatte mindestens rundum 3 bis 5 cm kleiner ist als die Teigplatte.

Die Teigrolle an den Enden zusammendrücken und so gut es geht glätten.

Nun die Stollen MIT DER TEIGNAHT auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen,
und in die Rolle der Länge nach mit einer runden Kante

(sehr dicke Stricknadel oder dünnes Rundholz z.B.
auf keinem Fall etwas scharfkantiges !!)

eine recht tiefe Kerbe drücken die dann die typische Stollenform ergibt.

Die Stollen abdecken, und noch einmal gute 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt die Stollen bei 230 Grad etwa 40 Minuten backen.

Bitte unbedingt auf die Farbe achten !!!
Sollten die Stollen zu schnell braun werden,
bitte mit Alufolie abdecken.

Es hat sich auch hier bewährt, vor dem Backen einige sprüher Wasser mit einer Wassersprühflasche in den Ofen zu sprühen.

Das kann man in Abständen von gut 15 Minuten solange machen, wie keine Alufolie auf den Stollen liegt.

Wenn die Stollen aus dem Ofen kommen,
sofort mit ausgelassene Butter bestreichen und in einer
Mischung aus Zucker und Vanillezucker waelzen bis sich
eine schoene Kruste bildet.
(wer keinen Vanillezucker hat laesst diesen weg).

Dann die Stollen dick mit Puderzucker bestreuen.

Wenn die Stollen ausgekuehlt sind,
in Cellophan einwickeln und bis zum Geniessen einlagern.
Erst wenn die Stollen einige Wochen gereift ist,
entwickelt sie ihren vollen Geschmack.

(es sei aber erlaubt ein Probestueck zu kosten, grins.)

K.-H. Mastalir
Peru
2004