Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Christstollen

Zutaten:
375 Gramm Mehl
1 Würfel Hefe (42 Gramm)
60 Gramm Zucker
60-70 Milliliter lauwarme Milch
100 Gramm Butter oder Margarine, flüssig
25 Gramm Schmalz, flüssig
½ Fläschchen Rum-Aroma
¼ Fläschchen Bittermandel-Aroma
¼ TL Muskatblüte (Macis)
¼ TL Kardamom
150 Gramm Rosinen
75 Gramm Korinthen
50 Gramm Zitronat
50 Gramm Orangeat
75 Gramm gemahlene Mandeln
Zum Bestreichen:
100 Gramm flüssige Butter
Zum Bestäuben:
50 Gramm Puderzucker
Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zerkrümelte Hefe, etwas Zucker und Milch hinzugeben, mit wenig Mehl verrühren und bei 50°C etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

Diesen Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker, Fett und so viel Milch verkneten, bis ein glatter, geschmeidiger, nicht klebender Teig entstanden ist.

Teig einige Minuten gut durchkneten. Back-Aromen, Gewürze, gewaschene, gut abgetropfte Rosinen und Korinthen, Zitronat, Orangeat und Mandeln sorgfältig unterkneten.

Nochmal bei 50°C aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge sichtbar vergrößert hat. Anschließend Teig kurz durchkneten, zum Stollen formen und auf ein Backblech legen.

Im Backofen bei 50°C aufgehen lassen, bis sich der Stollen sichtbar vergrößert hat.

Bei 160 Grad (Heißluft) etwa 60 bis 70 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen sofort

mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Ergibt 20 Scheiben.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/christstollen