REZEPT FÜR WEIHNACHTSSTOLLEN

WEIHNACHTSSTOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

ergibt ca. 25 Scheiben | 80 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 700 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Salz
- 4 Tropfen Rumaroma
- fein abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 6 Tropfen Bittermandelöl
- 2 Msp. gemahlener Kardamom
- 2 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 250 g weiche Butter
- 250 g Rosinen
- 125 g Korinthen
- 75 g getrocknete Cranberrys
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Dekorieren:

- 50 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker

4738

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen und in eine große Schüssel gießen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker und 3 EL Mehl hineingeben. Zu einem weichen Teig verrühren. Übriges Mehl, gemahlene Mandeln, Salz, Rumaroma, Zitronenschale, Bittermandelöl, Kardamom, Muskat und weiche Butter in Flöckchen darauf geben. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Sobald sich große Risse im Mehl zeigen, alles zu einem elastischen Teig verkneten. Anschließend an einem warmen Ort erneut ca. 3 Stunden gehen lassen.

3. Trockenfrüchte unter den Teig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 35 cm langen Rolle formen. Auf einen Bogen Backpapier legen. Teig mit den Handrücken in der Mitte flachdrücken und auf ca. 25 cm Breite ausdrücken. Eine Teigseite zur Mitte einklappen, so dass die typische Stollenform entsteht. Mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen und zugedeckt weitere 3 Stunden gehen lassen.

4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Stollen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und noch heiß mit weicher Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.