

WEIHNACHTEN

Christstollen

Butterstollen

ZUTATEN VORTEIG

500 g Mehl

75 g Zucker

75 g Hefe

1 Ei

6 g Salz

ca. 250 ml Milch

75 g

Marzipanrohmasse

Stollengewürze

HAUPTTEIG

300 g Butter

100 g Mehl
(Typ 550)

FRÜCHTE

575 g Rosinen

200 g gestiftete
Mandeln

250 g

Orangeat/Zitronat

50 ml Rum

Zimt, Puderzucker

Die Früchte über Nacht in Rum einlegen.

Alle Zutaten für den Vorteig mischen und zu einem trockenen, festen Teig verarbeiten. 15 Minuten gehen lassen.

Um den Hauptteig herzustellen, die Butter und das restliche Mehl unter den Vorteig kneten. 10 Minuten ruhen lassen.

Nun die in Rum getränkten Früchte unter den Teig kneten. Danach die Teigstücke in Form bringen. Den Teig nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen und bei 180 Grad je nach Größe ca. 40 bis 60 Minuten backen.

Den noch warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

