Weihnachtsstollen nach traditioneller Art



Zutaten

- 250 g Sultaninen
- 125 g Rosinen
- 80 ml Rum
- 750 g Mehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 65 g frische Hefe
- 100 g feiner Zucker
- 1 g gemahlene Nelken
- 5 g Zimt
- ½ TL Kardamom
- 1 Prise Muskatblüte
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 125 g Schmalz
- 60 g gehackte geröstete Mandeln
- 50 g gehackte geröstete Haselnüsse
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 1 Bio Zitrone (Zitronenabrieb)

Außerdem

- 100 g ausgelassene Butter
- 60 g feiner Zucker
- 150 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Am Tag zuvor: Sultaninen und Rosinen mit Rum mischen und über Nacht ziehen lassen. Anstelle Rum kann man auch Wasser verwenden.
- Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.
- Hefe, lauwarme Milch und 2 TL Zucker dazugeben und zu einem Vorteig verrühren.
- Den Vorteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Restlichen Zucker, Nelken, Zimt, Kardamom, Muskatblüte, Salz, Butter und Schmalz zum Vorteig geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Die in Rum eingelegten Sultaninen und Rosinen mit Mandeln, Haselnüsse, Zitronat, Orangeat und Zitronenabrieb mischen und mit den Händen unter den Hefeteig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 2 Stunden gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten, halbieren, zu Stollen formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober,-Unterhitze vorheizen.
- Die Stollen mit Wasser bepinseln und auf der 2. Schiene von unten für 5 Minuten bei 200° C backen. Dann die Temperatur auf 170° C reduzieren und für 45 Minuten weiter backen. Mein Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Die heißen Stollen mit der zerlassenen Butter bestreichen, mit feinem Zucker bestreuen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Stollen luftdicht in Pergamentpapier verpacken und für 2 Wochen an einem kühlen Ort lagern.
- Vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 2 kleine Stollen oder 1 großer Stollen
Zubereitungszeit: 240 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©