Kleine Butter-Stollen



Zutaten

- 250 g Sultaninen
- 80 ml Rum
- 500 g Mehl
- 100 ml lauwarme Milch
- 42 g frische Hefe
- 275 g weiche Butter
- 50 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 5 g Zimt
- 1 g Salz
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g fein gehacktes Zitronat
- 50 g fein gehacktes Orangeat

Außerdem

- 60 g geschmolzene Butter
- 4 EL Zucker
- 50 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Am Tag zuvor: Sultaninen mit Rum mischen und über Nacht ziehen lassen.
- 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.
- Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- Die Buttermischung zum Vorteig geben, mit dem Knethaken des Handrührgeräts 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und für weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Die in Rum eingelegten Sultaninen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mischen und mit den Händen unter den Hefeteig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort über Nacht mindestens 6 Stunden gehen lassen.
- Backofen auf 200°C Ober,-Unterhitze vorheizen.
- Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten, halbieren, zu Stollen formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 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.
- Die heißen Stollen mit der ausgelassener Butter bestreichen und jeweils mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Stollen luftdicht in Pergamentpapier verpacken und an einem kühlen Ort lagern.
- Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 2 kleine Butter-Stollen
Zubereitungszeit: 240 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©