

Eifeler Christstollen Rezept

| | | | | | |
|------|------------|------|----------------------|-----|----------------------|
| 240g | Sultaninen | 300g | Weizenmehl (Typ 550) | 4g | Gewürze (nach Wahl) |
| 40g | Zitronat | 30g | Hefe | 7g | Salz (Prise) |
| 30g | Orangeat | 40g | Zucker | 1 | Eigelb |
| 60g | Mandeln | 120g | Butter (zimmerwarm) | 1/2 | Ungespritzte Zitrone |
| 80g | Rhum | 100g | Milch (zimmerwarm) | | |

Die Sultaninen, das Zitronat, das Orangeat, die Mandeln (gehackt, leicht geröstet) und den Rhum zusammen vermischen und einen Tag gut abgedeckt ziehen lassen.

140g Mehl, 30g Hefe und 100g zimmerwarme Milch zu einem Vorteig gut verkneten und anschließend den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Profi-Tipp: zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges, die in der Ruhezeit zugewogen werden können.

Alle restlichen Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist und kurz im Schnellgang laufen lassen. Nach 10 Minuten Teigruhezeit, die Früchte vorsichtig unterkneten, ggf. nochmals kurz ruhen lassen und anschließend den Stollen formen. Als Option können Sie 120g Marzipan-Rohmasse rollen und in den Stollen einlegen.

Geformten Stollen-Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 55 bis 60 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der Stollen mit Puderzucker veredelt und verpackt.

Der Stollen sollte dann noch zwei Wochen in einem kühlen und trockenem Raum stehen, bevor der Eifeler Christstollen angeschnitten wird.

Weitere Rezepte des Stollenbäckers erhalten Sie unter

www.stollenbaecker.de/rezepte