

CHRISTSTOLLEN



ZUTATEN:

1 kg Mehl
1/2 l Milch
450 g Butter
200 g Zucker
100 g frische Germ
10 g Salz
1 TL Zimt
1 TL Kardamom
1 TL Ingwerpulver
1 Prise gemahlene Nelken
1 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale)
1 EL Mandelaroma oder 30 g bittere Mandeln
1 TL Ingwer, frisch geriebener
500 g Rosinen
150 g Korinthen
150 g gestiftete Mandeln
150 g kandierte Zitronenschale
150 g kandierte Orangenschale
100 g Butter
60 g Hagelzucker
70 g Staubzucker
4 Pck. Vanillezucker



ZUBEREITUNG:

1. Für das köstliche Weihnachts-Rezept wird zuerst das Mehl in eine große Backschüssel gesiebt und in der Mitte eine kleine Vertiefung gemacht. Dann wird die Germ hineinbröckelt und mit etwas verwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrührt. Dann diesen Vorteig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Anschließend werden die Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrüht und 15 Minuten quellen gelassen. Danach das Wasser abgegossen und die Rosinen und Korinthen mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abgetrocknet.
3. Nun werden die kandierten Zitronen- und Orangenschalen gehackt. Dann wird die Butter erhitzt bis sie flüssig ist und die Milch lauwarm erwärmt. Anschließend verrührt man den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen. und schlägt den Teig kräftig, bis sich dieser als Ballen vom Schüsselrand löst. Danach den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Nun gibt man die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzu. Den Teig gut mit den Händen durchkneten und nochmals 45 Minuten gehen lassen. Nun den Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und das Backblech und die Stollenbackform mit Butter ausfetten. Den Stollen hineingeben und ca. 60 Minuten backen.
5. Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker und zum Schluss dick mit Staubzucker bestreuen. Den Stollen auskühlen lassen und anschließend nochmals in Staubzucker wälzen.
6. Zum Schluss wird der Christstollen luftdicht mit Frischhalte- und Alufolie verpackt und bis zum Verzehr kühl gelagert.