CHRISTSTOLLEN

Rezept von www.daskochbuch.eu

Zutaten:

- **400 g glattes Mehl:**
  Type 700 in Österreich bzw.
  Type 550 in Deutschland
- **100 g Zucker**
- **1 Würfel Germ/Hefe**
- **1/8 l lauwarme Milch**
- **50 g Aranzini / Orangeat**
- **50 g Zitronat**
- **150 g Rosinen**
- **100 g grob gehackte Mandeln**
- **3 EL Rum**
- **125 g zimmerwarme Butter**
- **1 P. Vanillezucker**
- **1 Msp Kardamonpulver**
- **1 Msp Zimt**
- **1 Msp Nelkenpulver**
- **1 Ei**
- **1 Prise Salz**
- **geriebene Zitronenschale**

- **1 Eigelb zum Bestreichen**

- **3 EL zerlassene Butter**
- **Staubzucker / Puderzucker zum**
  Bestreuen

Zubereitung:

Für das Dampfl (den Vorteig) die Milch leicht erwärmen, Germ und 1 EL vom Zucker darin auflösen, mit 2 EL vom Mehl bestreuen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zitronat, Aranzini, Rosinen und Mandeln mit Rum vermischen und ziehen lassen.

Restliches Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Kardamon, Zimt, Nelken, Ei Salz und Zitronenschale mit dem Vorteig zu einem glatten Teig kneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 220° Ober- /Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten, Fruchtmischung gut abtropfen lassen und unter den Teig kneten. Danach in 2 Teile teilen, ovale Laibe formen, mit einem Holzstab längs eindrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit etwas Wasser oder 1 EL Milch verquirlen, den Stollen damit bestreichen. Zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen danach im Ofen ca. 15 Minuten backen, Hitze auf 180° reduzieren und ca. 50 Minuten fertigbacken.

Die Christstollen etwas abkühlen lassen, mit zerlassener Butter gut einstreichen und dick mit Staubzucker bestreuen.

Ausgekühlte Stollen in Alufolie verpacken und 2-3 Wochen kühl lagern, danach schmecken sie am besten.