

## Klassischer Christstollen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '10', 'yield' : " });
```

Weihnachtszeit, Stollenzeit, aber hausgemacht! Der klassische Christstollen einfach und gut verständlich beschrieben

### Zutaten

- 1000 g Weizenmehl
- 100 g Hefe

- ½ l Milch
- 200 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 450 g Markenbutter
- Schale 1 Zitrone, in kleinen Würfeln
- ½ Orange, hiervon die Schale
- ½ TL Kardamom
- 1/2 TL Muskatblüte
- Prise Speisesalz
- 500 g Rosinen
- 150 g Korinthen
- 150 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 150 g Mandeln süß
- 50 g Mandeln bitter
- 4 cl Rum mit 48%
- Feiner Zucker
- Staubzucker
- Vanillezucker zum Bestreuen

## Zubereitungsart

### Schritt1

**Vorbemerkung:** Zur Herstellung eines gelungenen Hefeteiges in den häuslichen Verhältnissen ist es wichtig, dass die Raumtemperatur und die Zutaten grundsätzlich gut temperiert sind (22 - 23° C).

### Schritt2

**Der Vorteig / Teig:** Zunächst am Vorabend die Rosinen und Korinthen waschen und mit dem Zitronat und Orangeat in Rum einlegen.

### Schritt3

Das gesiebte Mehl in eine ausreichend großen Schüssel geben und eine kleine Vertiefung hinein drücken.

### Schritt4

Die frische Hefe zerbröckeln und mit 3 TL Zucker und die Hälfte der lauwarmen Milch dazu geben, etwas vermengen. .

### Schritt5

Vorerst an einem warmen Ort ,zugedeckt, ca. 20 min. „gehen lassen“, (bis der Teig an der Oberfläche rissig wird)

### Schritt6

Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Zucker, den Gewürzen und der lauwarmen Milch kräftig 6 - 8

min. zu einem glatten Teig verkneten

### **Schritt7**

Erst jetzt die lauwarme Butter in Stücken unter arbeiten, bis sich Alles vom Schüsselrand löst. Nun erst die Füllung verteilen und einwirken.

### **Schritt8**

Den Teig wieder an einem warmen Ort, ca. 20 - 30 min. zugedeckt aufgehen lassen.

### **Schritt9**

Danach erneut gut kneten, durcharbeiten und die Prozedur des Aufgehens für wiederum 20 - 30 min. wiederholen.

### **Schritt10**

Anschließend formen, in die typisch, eingeschlagene Stollenform bringen und auf das gefettete Backblech setzen.

### **Schritt11**

Noch einmal, mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Platz vor dem Backen aufgehen lassen.

### **Schritt12**

Bei 190° C für ca. 85 - 90 min. backen, heraus nehmen und noch im warmen Zustand mehrfach, reichlich mit flüssiger Butter bepinseln.

### **Schritt13**

Nach dem auskühlen mit Staubzucker, gemischt mit Vanillezucker reichlich einstäuben.

### **Schritt14**

Den Stollen bis zum Verzehr wenigstens drei Tage, besser 6 Tage ruhen lassen, damit sich sein volles Aroma entwickeln kann.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** gebäck, hausgemacht, massen, saisonal, teige, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/christstollen/>