

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/>