

18.12.

Christstollen-Rezept

Hier kommt das Christstollen-Rezept meiner Mama – Das Beste, wie ich finde ;-)

Zutaten für 2 Stollen:

2 Pfd. Mehl
200 gr. Zucker
500 gr. Butter
3 Pck. Hefe
125 gr. Zitronat
1 ½ Pfd. Sultaninen
½ Pfd. Süße Mandeln grob
geraspelt
¼ Liter Milch
2 Pck. Vanillezucker
Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
Salz
2 Eier
Alle Zutaten küchenwarm verwenden!



Auf den fertigen Stollen:

½ Pfund Butter
2 Vanillezucker
100 gr. Zucker
Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Die Hefe mit 2/3 lauwarmer Milch und 250 gr. Mehl ansetzen.

Den Rest des Mehls mit der lauwarmen Milch, Butter, Zucker, Salz, geriebene Zitronenschale, Vanillezucker mischen, das aufgegangene Hefestük darunter kneten.

Den Teig insgesamt 3x zugedeckt gehen lassen. (Jeweils nach 1x gehen lassen, wieder zusammenschlagen.)

Danach Sultaninen, gehackte Mandeln, würfelig geschnittenes Zitronat hinzufügen, zwei Stollen formen und sie sofort in den vorgeheizten Ofen schieben.

Bei guter Mittelhitze ca. 1 Stunde backen.

Die noch heißen Stollen mit der zerlassenen Butter tränken, danach ganz mit Zucker und Vanillezucker bestreuen.

Die Oberseite noch mit Puderzucker bestreuen.

Am nächsten Tag die Stollen in Frischhaltefolie schlagen und luftdicht verpacken.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Backen auf 200 Grad.