

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Butterstollen wie vom Stollenbäcker

Anzahl: 2 Stollen - Kategorie: Backen, Stollen, Weihnachten

---

### FRÜCHTEMISCHUNG

350 g Sultaninen; gewaschen	100 g Mandeln, gestiftelt
75 g Zitronat; fein gewürfelt	150 g Rum
50 g Orangeat ; fein gewürfelt	

### VORTEIG

400 g Weizenmehl, Type 405	270 g Milch; lauwarm
120 g Frischhefe	

### STOLLENTEIG

500 g Weizenmehl, Type 405	10 g Zimt
300 g Zimmerwarme Butter	4 Eigelbe
150 g Marzipan Rohmasse	1 Unbehandelte Zitrone: Schale wird abgerieben
15 g Salz	

---

Die Zutaten für die Füllung durchmischen und in geschlossenem Behältnis 12 Stunden lang ziehen lassen. Aus den oben genannten Zutaten einen Vorteig herstellen.

Alle Zutaten mit dem Vorteig gut verkneten, bis der Teig glatt ist (ca. 5 min. Küchenmaschine langsamster Gang). Bei Bedarf Mehl oder Milch nachgeben. Ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis der Teig aufgegangen ist. Erst danach die Früchtemischung vorsichtig unterwirken, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt ist. Der Teig darf während der Herstellung niemals kalt werden, ggf. abdecken.

Teig in zwei gleich große Teile zerschneiden, beide Teile formen siehe separate Anleitung und auf ein geöltes Backblech legen. Nach 5 min. Gare bei ca. 190 Grad C (vorgeheizt) auf mittlerer Schiene etwa 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und von allen Seiten vorsichtig zuckern. Am nächsten Tag zusätzlich mit Puderzucker veredeln.