

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Altfränkischer Butterstollen

Anzahl: 2 Stollen

Gattung: Backen, Kuchen, Stollen, Weihnachten

---

300 g	Rosinen	100 g	Zucker
100 g	Orangeat	1	unbehandelte Zitrone
50 g	Zitronat	2	Eier Gr.M
5	Rum	3	Becher Vanillezucker
400 ml	Milch	1 Teel.	Salz
1,20 kg	Mehl	500 g	Butter
100 g	Frische Hefe	4 Essl.	Puderzucker z. Bestäuben
	Jeder Stollen ergibt 18 Scheiben		- (ca. 25g) Fett f.d. Backblech

---

Rosinen waschen. mit Orangeat, Zitronat und Rum mischen. Ziehen lassen. Milch erwärmen. Mehl sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Ein wenig Zucker (ca. 2EI) und etwas warme Milch zugeben. Mit wenig Mehl verrühren. Zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Zitrone waschen, Schale abreiben. Eier, 1/3 Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 4/5 der Butter und übrige Milch zum Vorteig geben. Alles verkneten. 30 Min. gehen lassen. Durchkneten und Rosinen-Mischung unterkneten. Teig halbieren und zu 2 Stollen formen. Auf einem gefetteten Blech 15 Min. gehen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200oC) 1 Std. backen. Restliches Fett schmelzen. Stollen damit bestreichen. mit Vanillezucker und Puderzucker bestreuen.

**Info Tipp.** Zitronat: die kandierte Schale der Zedrazitrone gibt süßem Gebäck speziellen Geschmack. Zitronat ist gewürfelt und abgepackt zu kaufen.

**Datteln:** Die glänzend braune, süße Trockendattel ist wie die Feige ein winterlicher Saisonartikel.

**Rosinen:** Ob hell oder dunkel, sie sind kernlose, saftig süße, getrocknete Weinbeeren.

**Korinthen** sind die getrockneten Früchte griechischer Weinbeeren.

**Feigen:** schmecken würzig und etwas nach Honig. Gibt es gepresst in Päckchen zu kaufen.

**Orangeat:** Wird aus der Schale der spanischen Blutorange gewonnen