

Weihnachtsbacken Rezepte

Der traditionelle Original Butter Stollen

Anzahl: 1 Stollen

Gattung: Backen, Feste, Stollen, Weihnachten

700 g	Mehl		Salz
300 g	Butter		Vanille
125 g	Zucker		Zitrone
55 g	Hefe (KEINE Trockenhefe)		Kardamom
125 g	Milch		Muskat
2	Eier		Tonkabohne
Früchte:			
375 g	Rosinen	65 g	Orangeat
75 g	gehackte Mandeln	65 g	Rum
125 g	Zitronat		

Die Früchte im Rum einen Tag lang einlegen.

Milch auf 35 Grad Celsius erwärmen und darin die Hefe aufschlagen. Danach mit etwa einem Drittel des Mehls zu einem festen Ansatz rühren. Butter, Zucker, Gewürze zugeben und in Rührmaschine glatt arbeiten. Eier nach und nach dazugeben und dann mit dem restlichen Mehl vermengen und den Teig in der Maschine so lange kneten, bis er sich vom Rand löst - "trocken laufen lassen".

Die eingeweichten Früchte zum Schluss von Hand unterkneten, damit sie nicht zerdrückt werden. Bei ca. 180 Grad Celsius im Umluftherd (190 bei Ober- und Unterhitze) etwa eine 3/4 Stunde bis 1 Stunde backen in einer Form oder auch frei.

Nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen.