

Weihnachtsbacken Rezepte

Original Christstollen Klassisch

1/4 Liter	Wasser	3	Eier
100 g	Butter	25 g	Zucker
125 g	Weizenmehl		
150 g	Schweineschmalz		Backöl Zitrone
50 g	Rindertalg	1	Ei
100 g	Zucker	400 g	Weizenmehl
1	Fläschchen Dr. Ötkers	1	Becher Dr. Ötkers Backin

Zutaten zur Füllung

125 g	Rosinen	100 g	abgezogene gehobelte Mandeln
50 g	Korinthen	50 g	Zucker
50 g	Zitronat		
1	Eiweiß zum Bestreichen		

Zubereitung der Brandmasse Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse als Kloß von Topf und Löffel löst. In die heiße Masse gibt man 1 ganzes Ei und rührt die Masse ganz glatt. Erkalte gibt man nach und nach die anderen Eier und den Zucker dazu und rührt wieder glatt.

Zubereitung des Teiges Die Fette zerlässt man, gibt abgekühlt, kurz vor dem Erstarren, Zucker, Backöl und Ei dazu und verrührt diese Zutaten so lange, bis das Fett erstarrt ist und die Masse weiß aussieht. Von dem mit Backin gemischten und gesiebten Mehl unterrührt man etwa die Hälfte, gibt die andere Hälfte Mehl auf ein Backbrett und darauf den Teig und die Brandmasse. Beide Teige werden gut zusammen verknetet, 1/2 bis 3/4 cm dick ausgerollt und mit der Füllung bestreut. Dabei beachte man, dass ringsherum ein etwa 1 cm breiter Rand frei bleibt, damit die Früchte beim Backen nicht herausfallen. Der Teig wird zusammengerollt, die Enden gut zusammengedrückt, damit keine Öffnung ist und die ganze Rolle mit Eiweiß bestrichen. Diesen Stollen bäckt man bei guter Mittelhitze 1 - 1,5 Stunden, dann kann man ihn warm mit etwas Puderzucker bestäuben. Zubereitung der Füllung Alle Zutaten werden gut miteinander gemischt.