

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandelstollen

Gattung: Gebäck, Kuchen, Pralinen, Stollen, Weihnachten

2,50 kg	Mehl	125 g	Schweinefett
175 g	Hefe	1 kg	Schmelzmagarine
3/4 Liter	Milch	150 g	Zitronat
350 g	Zucker	100 g	bittere Mandeln
4	Becher Vanillinzucker	500 g	süße Mandeln
	abgeriebene Schale von 1-2		Butter
	- Zitronen		Zucker
2	Zitronen		Puderzucker
35 g	Salz		

Am Abend vor der Teigbereitung die Zutaten in einen warmen Raum stellen und die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen mit Rum anfeuchten. am nächsten Tag in das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, Fett, Margarine, geraspelt Zitronat und geriebene Mandeln sowie warme Milch nach Bedarf unterwirken, erst dann Sultaninen und Korinthen zugeben. Den gründlich durchgearbeiteten Teig warm, aber nicht zu nahe an den Ofen stellen, damit das Fett nicht austreten kann. Nach mindestens zweistündigem Gehen den Teig zusammenstoßen, nochmals kurz durcharbeiten und in 1 oder 1 1/2 Kilo schwere Stücke aufteilen (2 Kilo schwere Stollen sind für das Blech des Haushaltherdes nicht unbedingt geeignet). Die Teigstücke brotähnlich formen und entweder längs jeweils 1 cm tief einschneiden oder mit dem Handrücken bzw. einem Holzstab längsseitlich eine tiefe Furche einrücken, die den geformten Stollenteig in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die breite schlagen. Den geformten Teig, ohne weiter gehen zu lassen, bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde backen. Danach buttern und zuckern.

Der Wohlgeschmack der Stollen hängt weitgehend von einer sachgemäßen Lagerung ab. am ratsamsten ist es, jeden Stollen in einen Frischhaltebeutel oder in eine Zellophantüte zu packen und in einen mit frischen Tüchern ausgeschlagenen Behälter (Kiste, Koffer o.ä.) zu legen, der in einem kühlen Raum steht.