

Weihnachtsbacken Rezepte

Rosinenstollen

Gattung: Backen, Stollen, Weihnachten

1 kg	Mehl	50 g	Zitronat
75 g	Hefe	50 g	bittere Mandeln
1/4 Liter	Milch (reichlich)	75 g	süße Mandeln
200 g	Zucker	400 g	Sultaninen
1/2	Zitrone (abger. Schale)	100 g	Korinthen
1/2	Pk. Vanillezucker		Rum
15 g	Salz		Butter zum bestreichen
150 g	Schmelzbutter		Zucker u. Puderzucker
150 g	Butter		zum Besieben
50 g	Talg		

Alle Zutaten am Abend vor der Teigzubereitung in einen warmen Raum stellen. Die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen mit Rum beträufeln, zugedeckt durchziehen lassen, von Zeit zu Zeit wieder beträufeln und schütteln, so das sie gut aufquellen. Am nächsten Tag in das gesiebte Mehl ein Vertiefung drücken, die mit einem Teil der warmen Milch verrührte Hefe darin zu einem mittelfesten Vorteig verarbeiten und warm stellen. Unter dieses gut gegangene Hefestück nacheinander die übrigen Zutaten wirken - Zucker, Gewürze, die küchenwarme Butter, den gehobelten Talg, das klein geschnittene Zitronat, die geriebenenen bitteren und grob gehackten süßen Mandeln. Die restliche warme Milch folgt stets erst nach der Fettzugabe. Zuletzt die Korinthen und Sultaninen unterarbeiten. Den Teig warm, aber nicht zu nahe an den Ofen stellen, damit das Fett nicht austreten kann. Nach etwa 2 stündigen gehen den Teig zusammenstoßen und nochmals gut durcharbeiten. Für geschnittene Stollen 1 langes Brot formen und 1 cm tief längs einschneiden. Für aufgeschlagenen Stollen mit dem Handrücken oder einem Holzstab längs seitlich 1 tiefe Furche eindrücken, die den geformten Stollenteig in zwei ungleiche Hälften teilt. Den kleinen Teil über den großen schlagen und die Stollen nur noch 10 Minuten stehen lassen. Bei guter Mittelhitze etwa 60 Minuten backen lassen. Dann buttern und zuckern in der Reihenfolge: Butter; klarer Zucker; Butter, Staubzucker. Stollen soll vor dem anschneiden mindestens ein Woche lagern.