

Weihnachtsbacken Rezepte

Thüringer Christstollen

Anzahl: 1 Stollen

Gattung: Backen, Kuchen, Stollen, Weihnachten

900 g Mehl	10 g Bittermandeln, gehobelt
80 g Hefe	10 g Salz
450 ml Milch	100 ml Rum
60 g Zucker	100 g Marzipan
500 g Butter	100 g weiche Butter
700 g Rosinen	20 g Vanillezucker
150 g Zitronat	50 g Puderzucker
150 g Orangeat	abgeriebene Schale einer
120 g Mandeln, gehobelt	- Zitrone (unbehandelt)

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe zerbröckeln und mit 1 El Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren und in die Mulde geben. Diesen Vorteig an einem warmen Platz ca. 20 Minuten gehen lassen. Anschließend Butter in Flocken auf den Mehtrand setzen. Zitronenschale, Rum, Salz, Mandeln und restlichen Zucker zugeben und alles zu einem Teig kneten. Dabei die restliche Milch nach und nach zugeben, bis der Teig schön geschmeidig ist. Den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Dann Rosinen, Zitronat und Orangeat unterkneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Marzipan zu einer Rolle formen. Den Stollenteig etwas flach ausrollen und die Marzipanrolle in die Mitte legen. Den Teig darum herumschlagen und zu einem Keil formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Stollen noch warm mit der weichen Butter bestreichen und dick mit Vanille- und Puderzucker bestreuen.