

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Weihnachtsstollen

Anzahl: 2 - 3 stück

Gattung: Mandel, Weihnachten, Backen

---

2 kg Mehl	2 Zitronen: Schale
500 g Butterschmalz; weich	1 abgerieben
500 g Mandeln; abgezogen, 500 g gerieben	4 Fläschchen Bittermandelöl Becher Vanillezucker
250 g Rosinen; mit Rum getränkt	1/2 Liter Salz
250 g Zitronat; gehackt	160 g Milch
4 Orangeat; gehackt Eier	Hefe

### Zum Fertigstellen

Butter; zerlassen bis

- nussbraun Puderzucker

---

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch verrühren. Teig mit einem Küchenhandtuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann alle anderen Zutaten zugeben und so lange kneten oder schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Noch mal zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch wird.

Dann 2-3 Stollen daraus formen und bei Mittelhitze 1 Stunde backen. Noch heiß mit nussbrauner Butter bestreichen (gibt gutes Aroma!) und mit Puderzucker bestäuben.