

Christstollen

Köhler's Familienrezept für einen großen Stollen



ZUBEREITUNG:

Alle Backzutaten sollten bei Backbeginn etwa Zimmertemperatur haben.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mittig eine Mulde hindrücken. 250 ml lauwarme Milch (max. 35 °C), die Hälfte vom Zucker und die zerpfückte Hefe in die Mulde geben und leicht verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und den Vorteig mit einem Tuch abgedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Vorteig, zusammen mit den Rosinen, dem Zitronat, Zitronenabrieb, bitteren Mandeln, dem restlichen Zucker, der weichen Butter und einer Prise Salz mit der Knetmaschine oder den Händen einen glatten Teig kneten, bis dieser schön glänzt. Teig zur Kugel formen, mit wenig Mehl bestäuben und unter einem Tuch abgedeckt für ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Aus dem Teig einen Stollenlaib formen, mit wenig Wasser bepinseln und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Stollen für ca. 50 Minuten backen und dabei nach 20 Minuten Backzeit die Temperatur auf 170 °C absenken.

Den lauwarmen Stollen mit flüssig-heißer Butter bepinseln und mit der Puder-/Vanillinzucker-Mischung reichlich bestäuben. Etwas ausgekühlt in Pergament gewickelt für eine Woche kalt lagern, damit er sein Aroma entfalten kann.

Am 1. Adventssonntag wird der erste Christstollen gemeinsam mit der Familie angeschnitten.

Gutes Gelingen wünscht

Heide-Maria Köhler

ZUTATEN:

500 g	Mehl
300 g	Butter, weich
80 g	Zucker
40 g	Hefe
300 g	Rosinen
150 g	Zitronat, fein geschnitten
	Zitronenabrieb einer halben Zitrone
30 g	bittere Mandeln, gemahlen
1 Prise	Salz
250 ml	Milch

ZUM BESTREICHEN:

150 g	Butter, zerlassen
250 g	Puderzucker, gesiebt
1 Pk	Vanillinzucker

