

STOLLEN

ZUTATEN

25 G Mandelstifte
250 G Rosinen
je 25 G Orangeat & Zitronat
25 ML Rum
200 G Mehl
1/8 L Milch
1/2 Würfel Frischhefe
1 EL Honig
225 G Butter
1/2 TL Salz
50 G Marzipan
1 Bio Zitrone
ca. 75 G Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Mandelstifte mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Min. quellen lassen. Anschließend das Wasser abgießen. Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem Rum (oder alternativ Apfelsaft) übergießen (für ein besonderes Aroma kannst du diese Masse bereits 12-24 Stunden vorher zubereiten und ziehen lassen) und mit den Mandelstiften vermengen. 100 g Mehl, die lauwarmlche Milch, zerbröckelte Hefe und den Honig zu einem Hefeteig verrühren und an einem warmen Ort ca. 30-60 Min. gehen lassen.

Das restliche Mehl, Butter in Stücken, Salz, geriebenes Marzipan, abgeriebene Zitronenschale, Rumfrüchte samt Mandeln sowie den Hefeteig miteinander vermengen und einige Minuten lang ordentlich durchkneten. Den Teig danach abgedeckt eine weitere Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt. Zum Schluss den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem länglichen Laib formen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft erst 10-15 Min. backen, dann die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und weitere 20-30 Min. backen.

Den ausgekühlten Stollen mit Puderzucker bestreuen und genießen!

