



STOLLEN

🕒 1 h ☺ Mittel

Backzeit ca. 1 h, Ruhen ca. 30 min, 1h, 15 min

ZUTATEN (FÜR 1 STOLLEN BZW. FÜR CA. 10-12 STÜCKE)

Für die Fruchtfüllung:

100 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
50 g Zitronat, fein gehackt
50 g Orangeat, fein gehackt
ca. 8 Tropfen Rumaroma
ca. 8 Tropfen Bittermandelöl
1 Vanilleschote, Mark
1 TL Zitronenabrieb, unbehandelt
1 TL Orangenabrieb, unbehandelt

Für den Teig:

1 Würfel Hefe, 42 g
50 g Zucker
100 ml lauwarme MinusL H-Milch 3,8 % Fett
300 g Mehl, Type 550
200 g Mehl, Type 405
50 g Marzipanrohmasse
2 Eier
250 g weiche MinusL Butter
1 Prise Salz
1 Msp Kardamom, gemahlen
1 Msp Piment, gemahlen
1 Msp Muskat, gemahlen
1 Msp Zimtpulver
MinusL Butter, für das Blech

Außerdem:

150 g flüssige MinusL Butter, zum Einstreichen

Zucker, zum Bestreuen

Ca. 150 g Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Früchtemischung gut vermengen. Mit Folie zugedeckt an einem warmen Ort über Nacht ziehen lassen.
2. Für den Teig die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. 200 g Mehl Typ 550 hinzufügen und mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Diesen Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche des Teiges Risse zeigt.
3. Den Teig dann mit dem restlichen Mehl des Typs 550 und dem Mehl Typ 405, dem klein geschnittenen Marzipan, den Eiern, der weichen Butter, dem Salz und den Gewürzen vermischen und gründlich zu einem glatten Teig verkneten.
4. Dann die eingeweichten Früchte unterkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
5. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Blech ausbutteren. Den Teig auf die doppelte Breite und die gewünschte Länge ausrollen. Dabei an den Kanten der Breitseiten eine kleine und eine größer Wulst formen. Die beiden Seiten übereinander schlagen, sodass die beiden Wülste nebeneinander liegen. Den Stollen leicht nachformen (oder in eine Stollenform geben) und noch ca. 15 Minuten gehen lassen.
6. Dann auf das Backblech setzen, in den Backofen schieben und ca. 60 Minuten backen. Den Stollen nach ca. 10 Minuten mit ca. 50 g flüssiger Butter einpinseln und mit etwas Zucker bestreuen.
7. Der fertigen Stollen mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und abkühlen lassen. Dann den Stollen mit der Hälfte vom Puderzucker bestäuben.
8. In Alufolie eingewickelt über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag den überschüssigen Zucker mit dem Pinsel entfernen und den Stollen dünn, mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und in Alufolie wickeln.
9. Tipp:
 - Kühl gelagert ist der Stollen bis zu 2 Monate haltbar.