Christstollen

Ergibt 2 größere
oder 4 kleine Stollen

Für den Teig

75 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
50 ml Rum
125 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
150 g Zucker
500 g Mehl
½ TL Salz
1 TL Vanillepaste
½ TL Kardamom
1 Prise Muskat
200 g weiche Butter

Außerdem

100 g Butter
Puderzucker

Rosinen, Zitronat, Orangeat, gemahlene und gehackte Mandeln in einer Schüssel mit dem Rum mischen. Für später beiseitestellen. Die Früchte können auch schon am Vortag in Rum eingelegt werden.
Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, 1 EL Zucker zugeben und verrühren bis sich die Hefe gelöst hat.
Mehl, restlichen Zucker, Salz und Gewürze in einer großen Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen. In diese die Hefemilch gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verarbeiten. Abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden.
Die weiche Butter in Stückchen zum Teig geben und alles für mindestens 10 Minuten (am besten mit den Knethaken des Rührgeräts) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann die Rumfrüchte unterkneten und nochmals 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit etwa verdoppeln.
Den Teig dann in 2 bzw. 4 gleichgroße Teile teilen. Diese auf der Arbeitsfläche zu Rechtecken ausrollen. Von der langen Seite her aufrollen bzw. übereinander falten und sodass die typische Stollenform entstehen lassen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und noch einmal mindestens 2 Stunden gehen lassen, bis sich die Stollen sichtbar vergrößert haben.
Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Stollen je nach Größe 35-50 Minuten goldgelb backen. Eventuell mit Folie oder einem Bogen Bakcpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden. In der Zwischenzeit die übrige Butter schmelzen. Die fertigen Stollen aus dem Ofen holen und sofort damit einpinseln. Kurz abkühlen lassen, dann nochmal mit Butter bepinseln. Vollständig auskühlen lassen und anschließend mit reichlich Puderzucker bestäuben. Luftdicht verpackt 2-3 Wochen ziehen lassen.

Damit die Stollen beim Backen nicht zu sehr auseinander gehen, hilft es einen ovalen Ring aus Alufolie um die fertig gegangenen Stollen zu befestigen. Für die perfekte Form kann natürlich auch eine Stollenbackform verwendet werden. Am besten schmeckt der Stollen gut durchgezogen nach ca. 2 Wochen. Gut verpackt hält er sich allerdings deutlich länger. Ein Apfelschnitz in der gleichen Dose sorgt dafür, dass auch der angeschnittene Stollen schön weich bleibt.

Käthe Wohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com