

# Christstollen

Schon seit langem wollte ich einen Christstollen selbst backen – die letzten Jahre hat aber die Zeit entweder nicht gereicht, oder ich hatte schon so viele Plätzchen gebacken oder oder oder... Nun war ich aber mal wieder etwas spät dran für dieses Jahr, deshalb musste es ein Rezept sein, das nicht wochenlang vor Weihnachten durchziehen muss... in einem meiner Lieblings-Kochbücher, das mein Mann mir letztes Jahr zu Weihnachten geschenkt hat ('Heimat' von Tim Mälzer), wurde ich auch fündig – der Stollen ist unkompliziert, schnell gemacht und schmeckt einfach toll! Auch frisch aufgeschnitten... wobei er sich sicher in Alufolie verpackt eine Weile hält. Ich bin auf jeden Fall begeistert und weiß jetzt schon, dass es diesen Stollen nun jedes Jahr in der Adventszeit geben wird!



Zutaten (für 1 Stollen):

---

- **40 g Orangeat**
  - **40 g Zitronat**
  - **300 g Sultaninen**
  - **3 EL Rum**
  - **70 g gehackte Mandeln**
  - **1 Würfel frische Hefe**
  - **100 ml lauwarme Milch**
  - **1 Pg. Vanillezucker**
  - **500 g Mehl (Type 550)**
  - **60 g Zucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **1 Pg. Stollengewürz (ca. 10 g)**
  - **3 Tropfen Bittermandelaroma**
  - **1 TL abgeriebene Zitronenschale**
  - **1 Ei (M)**
  - **300 g weiche Butter (200 g für den Teig, 100 g zum Bestreichen!)**
  - **3 EL Zimt-Zucker**
  - **3 EL Puderzucker**
- 

Am Vortag Orangeat und Zitronat fein hacken (geht auch gut im Mixer). Mit den Sultaninen, dem Rum und 2 EL Wasser mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Mehl in die Rührschüssel geben, Hefe in die Mitte bröckeln und mit der Hälfte der Milch, Vanillezucker und 2 EL vom Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Zucker, restliche Milch, Salz, Stollengewürz, Bittermandelaroma, Zitronenschale, Ei und **200 g weiche Butter** zugeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem Teig kneten. Mandeln und die Fruchtmischung vom Vortag zugeben und weiterkneten - zuerst noch kurz in der Maschine und dann von Hand auf der Arbeitsfläche. Teig abgedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten, zu einem länglichen Laib formen. In diesen der Länge nach mittig mit einem Wellholz eine Mulde eindrücken und mit den Händen in die typische 'Stollenform' bringen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen im unteren Ofendrittel 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C reduzieren, weitere 40 Minuten backen.

Die restlichen 100 g Butter in einem Topf zerlassen. Vom heißen Stollen die dunklen, herausstehenden Sultaninen entfernen. Rundherum mit der heißen Butter bepinseln. Erst mit Zimtzucker, dann mit Puderzucker bestreuen. Stollen auskühlen lassen, mit restlichem Puderzucker bestreuen.

Tipp:

- Da wir Marzipan so mögen, habe ich eine Schicht davon mit eingebacken. Den Teig zu einer dicken Platte ausrollen. 100 g Marzipan auf etwas Puderzucker ebenfalls auswellen (etwas kleiner) und auf den Teig legen. Teigplatte aufrollen und dann wie oben beschrieben die Mulde eindrücken.

Quelle: Buch 'Heimat' von Tim Mälzer

---