

## Rezept

# Christstollen

Ein Rezept von Christstollen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> geschälte Mandeln	<b>350 g</b> Rosinen
<b>100 g</b> Zitronat	<b>100 g</b> Orangeat
<b>2 EL</b> Bittermandelaroma	<b>80 ml</b> Rum (oder Orangen- oder Apfelsaft)
<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker	je 1/2 TL gemahlene Nelke, gemahlener Kardamom, gemahlene Muskatblüte (Macis; oder frisch geriebene Muskatnuss)
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>500 g</b> Mehl
<b>1</b> Würfel frische Hefe (42 g)	<b>100 g</b> Zucker
1/8 l Milch	<b>350 g</b> weiche Butter
<b>125 g</b> weiches Gänseeschmalz	<b>2</b> kräftige Prisen Salz
<b>250 g</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 2 Stollen (à ca. 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandeln sehr fein hacken. Mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Bittermandelaroma, Rum, Vanillezucker und den Gewürzen in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen, beides zur Mandelmischung geben. Alles mischen und zugedeckt 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Frucht-Mandel-Mischung Zimmertemperatur annehmen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker verrühren und flüssig werden lassen, dann mit der Milch verrühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
3. Den restlichen Zucker, 150 g Butter, Gänseeschmalz und Salz zum Mehl geben, alles mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Die Frucht-Mandel-Mischung dazugeben und unterarbeiten. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem Rechteck (ca. 18 × 20 cm) formen, bei dem eine Längsseite wesentlich dicker ist als die andere. Jeweils die dicke Längsseite bis zu zwei Dritteln zur anderen Seite klappen und leicht andrücken. Die Stollen auf das Blech legen und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Stollen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45-50 Min. backen, dabei bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Gegen Ende der Backzeit die restliche Butter schmelzen lassen.

6. Die Stollen herausnehmen, noch heiß mit etwas Butter einpinseln und mit wenig Puderzucker bestäuben, kurz einziehen lassen. Dann wieder vorsichtig gleichmäßig mit Butter betupfen und mit Puderzucker bestäuben. So fortfahren, bis die ganze Butter verbraucht ist, aber noch 3-4 EL Puderzucker übrig sind.
- 
7. Die abgekühlten Stollen sofort in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort 3-4 Wochen (mindestens 1 Woche) ruhen lassen. Vor dem Aufschneiden mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.