Rezept

Christstollen mit Korinthen

Ein Rezept von Christstollen mit Korinthen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Rosinen
100 g	gehackte Mandeln
50 g	Zitronat
250 ml	Milch
2 Würfel	Hefe (à 42 g)
1 gestrichener TL	Salz
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1/2 TL	gemahlene Muskatblüte (Macis)
	Backpapier für das Blech
150 g	Puderzucker
100 g	Korinthen
50 g	Orangeat
70 ml	Rum
150 g	Zucker
1 kg	Mehl (Type 550)
400 g	weiche Butter
2 M	Eier
1/2 TL	gemahlene Bourbon-Vanille
	Mehl zum Verarbeiten
250 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 große Stollen (à ca. 22 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Zutaten für die Früchtemischung vermischen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag für den Hefeteig Milch und 1 TL Zucker lauwarm erwärmen. Die Hefe darin auflösen. Zugedeckt 15 Min. warm gehen lassen. Mehl, übrigen Zucker und Salz mischen, Butter in Flöckchen, Eier und Gewürze dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts mind. 5 Min. kneten, bis der glatte, recht feste Teig Blasen wirft. Die Früchtemischung dazugeben und kurz gleichmäßig unterkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Std. an einem kühlen Ort gehen lassen.

3. Den sichtbar vergrößerten Teig halbieren und zu zwei Ovalen ausrollen. Jedes mit dem Nudelholz in der Mitte etwas eindrücken und einmal längs zusammenfalten, dass die typische Stollenform entsteht. Die Stollen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit einem Tuch abgedeckt mind. weitere 30 Min. gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Stollen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen, dabei evtl. zwischendurch mit einem Bogen Backpapier abdecken. Die Butter zerlassen. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestreuen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. In Alufolie wickeln und an einem kühlen Platz lagern. Vor dem Anschneiden mind. 2 Wochen durchziehen lassen.