

Rezept

Christstollen ohne Marzipan

Ein Rezept von Christstollen ohne Marzipan, am 18.12.2025

Zutaten

600 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

200 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Stollengewürz

2 Eigelbe

100 g gehackte Mandeln

100 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

Mehl zum Arbeiten

1 Prise Salz

200 ml lauwarme Milch

75 g Zucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

2 Eier

200 g Rosinen

1 EL Rum

50 g Zucker

2 EL Puderzucker

Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Stollen (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln und in 100 ml Milch auflösen. In die Vertiefung gießen und mit Mehl bestäuben. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter schmelzen und mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Stollengewürz, Eiern und Eigelben verrühren. Mit 100 ml Milch zum Vorteig geben und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zugedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
3. Die Rosinen waschen, trockentupfen und mit den Mandeln mischen. Mit Rum übergießen und kurz durchziehen lassen. Die Mischung unter den Teig kneten. Den Teig abgedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
4. Das Backblech fetten. Den Teig zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle mit dem Nudelholz von der Mitte her etwas flach drücken und an den Breitseiten leicht einschlagen. Längs zur Stollenform zusammenklappen. Den Stollen aufs Blech legen und zugedeckt noch 20 Min. gehen lassen.
5. Den Backofen vorheizen. Den Stollen im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Die Butter schmelzen. Zucker und Vanillezucker mischen. Den Stollen unmittelbar nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Zucker bestreuen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.