Rezept

Stollen

Ein Rezept von Stollen, am 30.05.2025

Zutaten

200 g	Rosinen
6 EL	Rum (ersatzweise 1/2 Fläschchen Rumaroma + 5-6 EL Wasser)
	Salz
125 g	Butter
125 ml	Milch, 3,5 % Fett
150 g	Puderzucker
125 g	Mandelstifte
500 g	glutenfreies Mehl, hell
75 g	Zucker
2	Würfel frische Hefe (à 42 g)
50 g	Schweineschmalz
125 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 STOLLEN (18 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Rosinen, Mandelstifte und Rum miteinander vermischen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, 1 Prise Salz und zerbröckelte Hefe zugeben. Butter, Schweineschmalz und Milch in einen Topf geben, lauwarm erhitzen und zur Mehlmischung geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, am Schluss ca. 5 Min. mit den Händen nochmals durchkneten. Den Hefeteig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.

3. Rosinen-Mandel-Mischung unter den Teig kneten und den Teig erneut ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Nochmals kräftig mit den Händen kneten, evtl. muss noch etwas Mehl eingearbeitet werden.

4. Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Darauf achten, dass die Rosinen nicht direkt an der Oberfläche sind, sie verbrennen leicht. Den Stollen zugedeckt ca. weitere 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen und den Stollen darin (Mitte) 45-55 Min. backen.

5. Für die Zuckerhülle Butter erhitzen, Puderzucker mit Vanillezucker mischen. Den Stollen im Wechsel mit Butter bestreichen und mit der Zuckermischung bestäuben. Einziehen lassen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

6. Den ausgekühlten Stollen zuerst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und vor dem Servieren noch mal kräftig mit Puderzucker bestäuben.