

Weihnachts-Stollen nach altem Rezept

Zutaten großer Stollen:

600 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
180 ml Milch (lauwarm)
80 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
10 g Salz
1 Pck abgeriebene Zitrone
60 g Schweineschmalz
200 g Butter
100 g Butterschmalz

Zutaten kleiner Stollen:

300 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
90 ml Milch (lauwarm)
40 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
5 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Pck abgeriebene Zitrone
30 g Schweineschmalz
100 g Butter
50 g Butterschmalz

Alle diese o. g. Zutaten mit den zimmerwarmen Fettigkeiten gut durchkneten und **mindestens 30 Minuten gehen lassen.**

Danach diese Zutaten beifügen:

400 g Rosinen (in Rum eingelegt)
150 g süße Mandeln (gemahlen)
50 g bittere Mandeln (gemahlen)
100 g Zitronat
100 g Orangerat
1 Fl Bittermandel-Aroma

200 g Rosinen (in Rum eingelegt)
75 g süße Mandeln (gemahlen)
25 g bittere Mandeln (gemahlen)
50 g Zitronat
50 g Orangerat
 $\frac{1}{2}$ Fl Bittermandel-Aroma

Nun alles gut durchkneten und den Teig **nochmals 30 Minuten gehen lassen.**
Danach den Stollenteig in die gefettete Stollenform (ca. 30-35 cm lang) geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Tipp:

- die Rosinen mindestens 24 h vorher in 54 % Rum einlegen
- eine kleine Schüssel mit Wasser mit in die Backröhre stellen

Backzeit: 60 Minuten bei 160 Grad mit Ober- und Unterhitze backen,
dann **nochmals 10 Minuten nur mit Unterhitze fertig backen.**

Verzehr:

- Nach dem backen sollte der Stollen mindestens 4-6 Wochen kühl und trocken gelagert werden.
- Bevor der Stollen verzehrt wird, mit ausgelassener Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen. Nun kann der Stollen gegessen werden.

Ich wünsche einen Guten Appetit !