

Weihnachtsstollen

aus Hefeteig

Zutaten für den Teig (Menge für zwei Stollen)

42 g	frische Hefe
150 ml	Milch
380 g	Mehl
80 g	Zucker
30 g	Vanillezucker
150 g	Butter
1	Eigelb



Zutaten für die Teigbeimischung

250 g	Rosinen/ Sultaninen oder ähnliches
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
2 TL	(Optional) Rum
1	Abrieb von einer Limette/oder Zitrone/Orange
½ TL	Zimt
¼ TL	Kardamom
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	(Optional) Lavendelblüten. Achtung bei der Dosierung
50 g	Mandeln (Grob gemahlen)

Zutaten für das Marzipan

200 g	Mandeln
150 g	Puderzucker
1 EL	Rosenwasser
3 Trpf	(Optional) Bittermandelöl. Achtung bei der Dosierung
50 g	(Optional) Kokosraspel

Für die Nachbearbeitung:

100 g	Butter flüssig und warm
100 g	Puderzucker

Zubereitung für den Hefeteig: Hefe in die lauwarme Milch mit einer Prise Zucker klumpenfrei auflösen und ins Mehl-Zuckergemisch einrühren. Vanillezucker, Butter und Eigelb untermengen und zu einen Teig kneten. Der Teig darf nicht mehr kleben! 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>

LUIS backt | Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Die Zitronat und Orangeat wurde bereits einige Stunden vorher in Wasser eingeweicht und wird jetzt abgeseiht. Nun werden auch die in (Rum) eingelegten Rosinen mit allen Zutaten der oben aufgeführten **Teigbeimischung** vermengt und unter den aufgegangenen Teig geknetet.

Marzipanherstellung: Die Mandeln für ca. zwei Minuten in kochendes Wasser, danach im Sieb abtropfen und die Haut entfernen. Großflächig verteilen und trocknen lassen. (Backofen)
Getrocknete Mandeln fein mahlen, Puderzucker, Rosenwasser und (Bittermandelöl) untermischen und kneten, bis eine feste aber geschmeidige Masse entsteht. Falls sich nur Krümel bilden, Hände ins Wasser und noch mal durchkneten.
Zwei runde Stangen von zwei cm Ø formen und in (Kokosraspeln) wälzen. Sie sollten etwas kürzer, als die Backblechbreite sein.

Stollen zum Backen vorbereiten.

Teig halbieren und zur Backblechbreite, im Quadrat ausrollen. Am besten gleich auf Backpapier! Marzipanrolle nahe der Teigmitte positionieren und die Enden einschlagen. Danach zuerst eine und dann die andere lange Teigseite über die Marzipanrolle schlagen und das Ende festdrücken und formen.

Die überstehenden Rosinen entfernen, da sie beim Backen schwarz werden und bitter schmecken.

Bei 180° ca. 40 min Umluft in den Ofen.

Kurz abkühlen (nicht auskühlen!) lassen und in die fertig gebackenen Stollen mit einem Zahnstocher viele Löcher stechen und die Stollen mit der erwärmten Butter einpinseln. Danach mit normalen Zucker bestreuen und erst nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>