

Rezepte

Christstollen

350 gr Weissmehl
½ TI Salz
20 gr frische Hefe
75 gr Butter, flüssig
½ dl Vollmilch
100 gr Zucker
1 St frisches Ei
½ St Bio Zitrone abgeriebene Schale
50 gr Rosinen
40 gr Orangeat, gewürfelt
40 gr Zitronat, gewürfelt
50 gr weisse Mandel gehackt
Vanillezucker, Puderzucker



Zubereitung

Weissmehl und alle Zutaten bis Zucker zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Rum und alle Zutaten bis Vanillezucker mit dem Teig vermischen, zugedeckt gehen lassen.

Christstollenteig 2 cm dick rund auswallen. In der Mitte mit dem Wallholz kräftig eindrücken. Eine Teighälfte zu $\frac{3}{4}$ überschlagen. Ruhen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen. Vor dem Backen kurz kühl stellen. Vor und während dem Backen mehrmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Backen

Christstollen bei 180 Grad während 60 Minuten Backen. Mit flüssiger Butter mehrmals bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie kühl aufbewahren.