

Christstollen

Mit dem Rezept lässt sich ganz einfach ein klassischer Stollen backen, der die Adventszeit versüßt. Mit Hefeteig, Rum-Rosinen und weihnachtlichen Gewürzen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 g Rosinen
100 g Korinthen
100 ml Rum
100 ml Milch
375 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
2 Eier (Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine
100 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Außerdem:

etwa 75 g Butter
Puderzucker

Wie backe ich einen Christstollen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Rosinen und Korinthen in einem Schälchen mit Rum übergießen und **über Nacht** durchziehen lassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Am nächsten Tag Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Finesse, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 3 Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

4 Stollen formen:

Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen.



Mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Die linke Seite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen.



Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.



Den Stollen auf das Backblech legen, nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



5 Christstollen bestreichen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Christstollen sofort nach dem Backen mit der Butter bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Stollen mit dem Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Christstollen lässt sich in Frischhaltefolie oder Alufolie gut verpackt etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Für einen Marzipanstollen (Bild) den Teig nach Rezept zubereiten und zu einem Rechteck (30 x 25 cm) ausrollen. 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse zu einem kleineren Rechteck (etwa 30 x 15 cm) ausrollen und auf die Teigplatte legen, so dass an den Längsseiten etwas Teig frei bleibt. Den Teig von der längeren Seite her nicht zu locker aufrollen, zu einem Stollen formen. Den Stollen auf das vorbereitete Backblech legen, nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat und wie den Christstollen backen.
- Der Hefeteig kann auch mit 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe zubereitet werden.

