

Weihnachtsstollen

Einen Weihnachtsstollen einfach mit Dr. Oetker Hefeteig Garant backen. Mit diesem Rezept gelingt der Klassiker ganz schnell.

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

☾ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Stollenbackform (31 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
½ TL Stollengewürz
50 ml Milch
2 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g Orangeat
100 g Zitronat
250 g Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

etwa 100 g Butter
etwa 40 g Puderzucker

Wie backe ich einen Weihnachtsstollen?:

① Vorbereiten:

Stollenbackform fetten. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Gewürz, Milch, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln und Trockenfrüchte unterkneten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 28 cm langen Rolle formen, in die Stollenbackform legen und gleichmäßig leicht andrücken. Die Stollenbackform mit der Öffnung nach unten auf das Backblech stellen. Das Blech mit der Form in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Während der letzten 10 Min. den Stollen ohne Form backen.

- 4 **Weihnachtsstollen bestreichen und bestreuen:**
Den Stollen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch Rosinen ohne Rum verwendet werden.
- Der Stollen kann auch ohne Stollenhaube gebacken werden. Mit [diesen Tipps](#) bekommt der Stollen ganz einfach seine typische Form.
- Der Stollen kann gut 3 Wochen aufbewahrt werden.

