

Weihnachtstollen

Ein Hefestollen schnell und einfach mit Trockenbackhefe - gut durchgezogen zu Weihnachten

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Stollenbackform (31 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

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

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 125 g Butter
etwa 20 g Puderzucker

1 Hefeteig:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Warme Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Gewürz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

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

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Teig mit etwas Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rosinen unterkneten. Teig zu einer 28 cm langen Rolle formen, in die Stollenbackform legen und leicht andrücken. Die Stollenbackform mit der Öffnung nach unten auf das Backblech stellen und nochmals 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Das Blech mit der Form in den Backofen schieben. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Während der letzten 15 Min. den Stollen ohne Form backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

④ 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

- Sie können die Rosinen auch über Nacht in Rum einweichen.

