

Rezept: Christstollen

ergibt 2 Stollen von je 800g

Zum Einweichen:

- 300g Rosinen
- 100g Mandeln, gehackt
- 30g Rum
- kochendes Wasser

Water roux (=Milch mit Mehl aufkochen):

- 30 g Mehl Type 550
- 150g Milch

Vorteig:

- 100g Mehl Type 550
- 100g kalte Milch (ca. 15 °C)
- 35g Hefe

Teig:

- gesamter Water roux
- gesamter Vorteig
- 400g Mehl Type 550
- 5g Salz
- je 0,5g (eine kräftige Prise) Muskatblüte, Kardamon, Zimt
- Mark einer halben Vanilleschote
- 75g Zucker
-
- 250g Butter, Zimmertemperatur 50g Orangat (am Besten am Stück)
- 50g Zitronat (am Besten am Stück)
- 140g Marzipan

Zum Bestreichen:

- 50g Butter
- 100g Zucker
- 100g Puderzucker



Am Vorabend Rosinen und Mandeln in eine Schüssel geben und mit Rum vermengen. Dann mit Wasser auffüllen bis alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Für den Water roux Mehl mit Milch klümpchenfrei verrühren, dann auf den Herd unter ständigen Rühren auf 65 °C erwärmen (dauert ca 3 min), die Masse hat nun die Konsistenz eines festen Puddings. In eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, so dass die Oberfläche beim Abkühlen nicht austrocknet.

Mehl, kalte Milch und Hefe für den Vorteig verrühren und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 min). Währenddessen die eingeweichten Rosinen gut abtropfen lassen und Orangat und Zitronat fein hacken.

Für den Teig Butter, Zucker und Gewürze cremig gerührt und mit Mehl, Vorteig und Water roux zu einem glatten Teig geknetet (ca 3 min). Der Teig sollte dabei nicht zu warm werden!

30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangat vorsichtig in den Teig einkneten. Dabei nur so lange kneten, bis sich die Früchte gleichmäßig verteilt haben.

Den Teig teilen und kurz ruhen lassen.

Marzipan halbieren und jeweils zu einem etwa 30 cm Strang rollen. Den Teig zu einem ovalen Laib formen und mit einem Nudelholz längs eindrücken. Die Marzipanrolle in den eingedrückten Teil legen und den Teig zusammenfallen.

Bei 200 °C etwa 40 min backen.

Nach dem Backen den noch heißen Stollen mit geschmolzener Butter einpinseln und mit feinen Zucker bestreuen. Über Nacht auskühlen lassen, dann den Stollen dick mit Puderzucker bestäuben und ihn in Alufolie einwickeln. Vor dem Probieren muss der Stollen an einem kühlen Ort ein bis zwei Wochen gut durchziehen.

Quelle: <https://www.hefe-und-mehr.de/2009/12/christstollen/>