

Rezept Christstollen

Vorbereitung vor dem Backen :Früchte für 24 Stunden einweichen

Ca 550 gr.	Sultanien (ev. Klumpen von Hand auflösen/zerdrücken)
100 gr.	Zitronat
150 gr.	Orangeat
130 gr.	Mandelstifte oder Mandelsplitter
2-5 cl	braunen Rum
2-5 cl	Zitronensaft (frisch gepresst oder aus der Flasche, da immer verfügbar !)
1 Päckchen	Zitronenzesten
40 ml	Wasser
Bis zu 5 gr.	Vanillearoma (am besten aus der Flasche z.B. von Dr. Oetker)

Alles am Tag vor dem Backen in eine Schüssel geben und mit einem Löffel umrühren. Schüssel z.B. mit Frischhaltefolie oder einem Teller abdecken. 24 Stunden ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Vorteig:

150 ml	Milch
42 gr.	Hefe (frische Hefe aus dem Päckchen)
1 gehäuften Esslöffel (ca. 10 gr)	Zucker
200 gr.	Mehl (Type 550)

1. Kalte Milch zusammen mit dem Zucker vermischen und darin die Hefe klumpenfrei auflösen, das aktiviert die Hefe.
2. Milch in eine Rührschüssel geben und das Mehl dazu geben und ca. 2 Min verrühren, bis sich alles durchmischt hat, dann ca. 5 min intensiv kneten oder bis sich der Teig von der Rührschüssel löst.
3. Danach 30 Minuten z.B. auf einem bemehlten Teller bei Zimmertemperatur (z.B. im kalten Backofen) gehen lassen.

Gleich im Anschluss daran kann das Kneten des Hauptteigs vorbereitet werden.

Hauptteig:

100 ml	Milch
3 gr	Salz
1 Stk.	Eier
20 gr	Magerquark
20 gr.	Zucker
50 Gr.	Orangeat, fein gehackt
160 gr.	Marzipan Rohmasse in kleinen Stücken zugeben. Danach
160 gr.	Butter in Stücken dazugeben.
250 gr.	Mehl (Type 550)

1. Milch, Eier, Salz, Zucker Quark, Orangeat, Butter und Marzipan und Mehl ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.
2. Danach den **Vorteig** dazugeben und unterkneten. 15 min in der Rührschüssel ruhen lassen.
3. Danach die Fruchtemischung auf niedrigster Stufe mit dem Teig verkneten. Wenn man zu lange kneten, werden die Rosinen zerquetscht und der Teig wird braun !
4. Den Teig in der Rührschüssel weitere 30 min ruhen/gären lassen.
5. In der Zeit die Stollenform und das Blech mit Butter austreichen!
6. Danach den Teig in zwei Portionen aufteilen und die beiden Teige jeweils zu einer 5-10 cm dicken „Wurst“ einrollen, danach auf das gefettete Backblech legen, die Einschlagnaht nach unten, (Alternativ: in eine Stollenform drücken und mit der Form-Öffnung nach oben) auf dem Backblech lagern.
7. Auf dem Backblech nochmals gären lassen, bis das Volumen um 30% zugenommen hat.
8. Dann den Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen.

Backen und bestäuben:

1. Ohne Stollenform: Vor dem Einschieben die Stollenlaibe mit Wasser einpinseln.
2. Mit Stollenform: Auf den Backblech umdrehen, so das die Form über dem Stollen liegt.
3. Das Backblech in den Ofen schieben.
4. Ohne Stollenform: Etwas Wasser (1/2 Tasse) auf den Ofenboden schütten, damit sich Dampf bildet. Durch die Feuchtigkeit kann der Stollen im Ofen gleichmäßiger aufgehen.
5. Nach **ca. 50 Minuten bei 180° Grad** das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Kruste sollte ein helles Braun haben. Ist es dunkler, schmeckt der Stollen etwas bitter.

Danach die restliche Butter im noch warmen Ofen aufschmelzen und den warmen Stollen möglichst nur mit dem Butterschmalz-Anteil bepinseln. Die Butter soll noch in die Kruste des warmen Stollens einziehen können. Nach dem Bepinseln mit reichlich Streuzucker berieseln und 2 Stunden auskühlen lassen.

Rezept Christstollen

Wer es noch weißer mag: Anschließend zur Deko mit Puderzucker bestäuben.

Einkaufs- und Zutaten-Checkliste :

550 gr.	Sultanien
100 gr.	Zitronat
200 gr.	Orangeat
130 gr.	Mandelstifte oder Mandelsplitter
2-5 cl	Rum
2-5 cl	Zitronensaft (am besten aus der Flasche, da immer verfügbar)
1 Flasche	Vanillearoma (am besten aus der Flasche von Dr. Oetker)
430 gr.	Mehl (Type 550)
42 gr.	Hefe (frische Hefe aus dem Päckchen)
250 ml	Milch
100 gr.	Zucker
1 Stk.	Eier
160 gr.	Marzipan Rohmasse (d..h. ungezuckert)
250 gr.	Butter
50 gr.	Puderzucker

Ditmar Rose am 13.11.2023

Rezept Christstollen

Christstollen aus „Weihnachtsgebäck“, Seite 67, Verlag monte von Dumont

Christstollen

- 1 Die Zutaten für die Früchtemischung gut vermengen. Mit Folie bedeckt an einem warmen Ort über Nacht stehen lassen.
- 2 Für den Vorteig das Mehl mit Hefe, kalter Milch und Zucker mit dem Knethaken 15 Minuten intensiv zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend an einem nicht zu warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf Marzipan, Butter, Gewürze und Orangeat zu einem sehr weichen Teig schlagen. Dann erst den Vorteig hinzufügen und alles zusammen nochmals etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine verkneten. Das klein geschnittene Marzipan dazugeben und so lange weiter kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Die kalte Butter Stück für Stück hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht – er muss Blasen werfen. Zum Schluss die Gewürze und das Orangeat hinzufügen. Unter den fertig gekneteten Teig bei Stufe 1 die eingeweichten Früchte hinzufügen oder noch besser mit der Hand unterkneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- 4 Teig vorsichtig zusammendrücken, wieder zu einer Kugel formen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Dann jeweils die gewünschte Menge abwiegen und zu einem länglichen Stollen formen. Mit der Naht nach oben in die Stollenform legen und verschließen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 5 Nach 5 Minuten die Stollenformen für 50 bis 60 Minuten in den Backofen geben und die Temperatur auf 175 °C reduzieren. Nach dem Backen sofort auf ein Gitter stürzen, mit heißer Butter einpinseln und in Vanillezucker wälzen.

Für die Früchtemischung:

530 g Sultanien

65 g Zitronat

130 g Orangeat

130 g Mandelsplitter

2 cl Rum

10 g Vanillearoma

10 g Zitronenaroma

50 ml Wasser

Für den Vorteig:

210 g Mehl (Type 550)

42 g frische Hefe

150 ml Milch

1 EL Zucker

Für den Hauptteig:

220 g Mehl (Type 550)

1 Prise Salz

4 g Stollengewürz

100 ml Milch

1 kleines Ei

2 Eigelbe

25 g Zucker

20 g Quark (20%F. i.Tr.)

150 g Marzipanrohmasse

165 g Butter

10 g Zitronenaroma

1 TL Vanillearoma

25 g fein gehacktes Orangeat

200 g Butter zum Einstreichen

250 g Vanillezucker zum Wälzen

Rezept Christstollen

Aus 2010, Weserkurier

Rezept für drei Stollen

Zutaten:

1000 g Mehl
200 g Zucker
280 g Butter
30 g Talg oder Butterschmalz
300 g Rosinen
150 g Korinthen
1 TL Salz
220 g Mandeln
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ l Milch
100 g Zitronat, kleingehackt
100 g Orangeat, kleingehackt
1 Fläschchen Bittermandelöl
2 Päckchen Vanillezucker
2 cl Rum
Schale von einer unbehandelten Zitrone
Muskatnuss und Kardamom nach Geschmack
Evtl. 2 Fäden Safran

1. Mehl in eine Schüssel füllen und die Hefe in eine Kuhle in der Mitte des Mehls bröseln. Etwas warme Milch und etwas Zucker zur Hefe geben. Mehl daraufstreuen und im Backofen (kein Umluft) bei 50 Grad 20 min gehen lassen.
2. Die restliche Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, Gewürze, weiche Butter (kleingewürfelt) und Butterschmalz hinzufügen.
3. Teig kneten und schlagen und im Backofen bei 50 Grad 30 bis
4. Rosinen, Korinthen und Mandeln mit etwas Mehl vermischen und gemeinsam mit dem Orangeat und Zitronat, dem Bittermandelöl und dem Safran dem Teig zufügen. In eine Stollenform geben und diese verkehrtherum auf ein Backblech legen. 45 Minuten im Backofen bei 50 Grad gehen lassen.
5. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Fünf Minuten bei 220 Grad backen, danach auf 160 bis 180 Grad herunterstellen und 55 Minuten weiterbacken. Sieben bis zehn Minuten vor Backende die Stollenform abnehmen, damit die Rinde knusprig wird.
6. Warmen Stollen mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen. Wenn der Stollen abgekühlt ist erneut mit Puderzucker bestreuen.
7. Am besten lagert man den Stollen in Alufolie eingewickelt in kühlen, dunklen Räumen, zum Beispiel im Keller. Nach zwei Wochen schmeckt der Stollen erst richtig gut.



Foto: Svetlana Wall / Fotolia