



Christstollen

Dresdnerstollen / Christstollenbackform

350 g Rosinen,
 100 g Zitronat
 150g Orangeat
 200 g gehackte Mandeln
 2 EL Bittermandelaroma
 100 ml Rum
 2 Päckchen Vanillezucker
 2 TL Stollengewürz
 500g Mehl
 1 Würfel Hefe (42 g)
 100 g Zucker
 125 ml Milch
 150 g Butter
 125 g Gänseschmalz
 ½ TL Salz

Außerdem 250 g Butter, Kristallzucker und Puderzucker zum Bestäuben /Frischhaltefolie/Alufolie

Zubereitung:

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die gehackten Mandeln mit dem Bittermandelaroma, dem Vanillezucker, dem Stollengewürz, im Rum über Nacht einweichen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch auf ca 40 Grad erwärmen, die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker darin auflösen und ca eine Viertelstunde quellen lassen. Die aufgelöste Hefe zusammen mit dem Zucker, dem Salz, der Butter, dem Mehl und dem Gänseschmalz verkneten. Die eingeweichten Früchte darunterheben.

Den Teig abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Stollenbackhaube gut fetten und den Teig hineingeben.

Die Haube mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelgtes Backblech setzen.

Backzeit: Bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Stollen mit der aufgelösten Butter bestreichen, mit Kristallzucker bestreuen und dick mit Puderzucker bestäuben .

In Frischhaltefolie einpacken und Alufolie außen herum 3-4 Wochen bis zum ersten Advent kühl und trocken lagern.

