

## Christstollen (Gerdas Rezept)



### Zutaten (für 2 große oder 3 kleine Stollen)

- 1000 g Mehl Type 405 (evtl. etwas mehr)
- 200 g Zucker
- 500 g weiche Butter für den Teig (Butterpapier aufheben – wird über den Stollen gedeckt)
- ca. 125 - 150 g Butter zusätzlich zum Bestreichen
- 120 g Hefe (3 Würfel)
- 200 g Zitronat
- 200 g Orangeat
- 750 g Sultaninen
- Rum
- 400 g ungeschälte Mandeln
- 1 Fläschchen Bittermandelöl
- 1/4 l Milch
- 2 Vanillezucker
- Salz
- 250 g Puderzucker zum Bestäuben

# Ulli Walters Rezepte

## Zubereitung

### 2 Tage vor dem Backen

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen. Man kann sie auch im Topf kurz aufkochen lassen. Dann werden sie mit der Schaumkelle abgefischt, und die Schale wird entfernt. Die geschälten Mandeln müssen über Nacht gut trocknen.

Die Sultaninen werden gewaschen, dann mit Rum bedeckt und über Nacht stehen gelassen.

### 1 Tag vor dem Backen

Die Sultaninen müssen gut abtropfen. Der Rum wird aufgefangen und eventuell in den Stollen gegeben.

Die Mandeln werden grob im Blitzhacker zerhackt.

Die Hefe wird mit etwas Zucker und warmer Milch angerührt. Das Gemisch wird auf das Mehl gegeben und mit etwas Mehl bestäubt. Dann lässt man die Masse etwas gehen.

Anschließend werden 500 g weiche Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilt. Dann wird der restliche Zucker, eventuell der Rum der eingeweichten Sultaninen, das Zitronat und Orangeat, die Mandeln, das Bittermandelöl, der Vanillezucker und eine Prise Salz hinzugefügt und gut verknetet. Eine Rührmaschine kann das gerade noch schaffen.

Nun werden die Sultaninen mit Mehl bestäubt (sonst „rutschen“ sie durch den Teig) und mit der Hand untergeknetet. Eventuell muss noch etwas mehr Mehl hinzugegeben werden. Es soll ein gut formbarer, glatter Teig entstehen. Der Teig muss nochmals etwas gehen.

Der Teig wird vor dem Backen halbiert oder gedrittelt – je nach gewünschter Größe der Stollen. Jeder Teil wird in der Länge des Backblechs dick ausgerollt. Eine Hälfte

# Ulli Walters Rezepte

des Teigs wird mit Mehl bestäubt, die andere Seite wird darüber geklappt, damit der Laib später die typische Stollenform erhält. Dann wird die Masse auf das mit Backpapier belegte Blech gelegt, mit dem Butterpapier bedeckt und über Nacht im Keller oder einem anderen kühlen Raum stehen gelassen.

## **Backtag**

Der Ofen wird auf 175 Grad vorgeheizt (keine Umluft!). Dann wird eine kleine Schüssel Wasser unten in den Ofen gestellt, damit der Stollen schön feucht wird. Das Backblech wird auf die zweitunterste Schiene geschoben. Das Butterpapier bleibt zunächst auf dem Stollen.

Große Stollen werden 40 Minuten gebacken, kleine 30 Minuten. Dann wird das Butterpapier entfernt und die Temperatur auf 170 Grad reduziert. Nun wird der Stollen noch weitere 20 Minuten gebacken (kleine Stollen 15 Minuten), bis er fertig ist. Man sollte eine Garprobe machen und den Stollen nicht zu braun werden lassen.

Der Stollen wird aus dem Ofen genommen und sofort, noch heiß, mit 125 g zerlassener Butter bestrichen sowie dick (1cm hoch!) mit Puderzucker bestäubt. Anschließend lässt man den Stollen auskühlen und verpackt ihn dann in Alufolie und eine Plastiktüte.

Am besten schmeckt der Stollen, wenn er mindestens 3 Wochen „gezogen“ ist bevor er angeschnitten wird.

Ulli Walter