

Toller Stollen!

Zutaten:

1kg Mehl, 1 1/2 Würfel Hefe, 250ml Milch, 150g Zitronat, 125g Butterschmalz, 1 Prise Salz, 250 gehackte Mandeln (geschält), 1 unbehandelte Zitrone, 70ml Rum, 600g Butter, 150g Zucker, 750g Sultaninen, feiner Zucker und Puderzucker zum Bestreuen

So geht's:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe rein bröseln. Mit 2 TL Zucker bestreuen. Milch erwärmen und 1/4 der Milch über die Hefe geben. Hefe mit Milch verrühren und Schüssel abgedeckt ca. 1/2 Stunde stehen lassen. Inzwischen die Rosinen mit dem Rum beträufeln, Zitronat mit etwas Mehl bestäuben und klein hacken. 400g von der Butter und das Butterschmalz schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zitrone waschen und Schale abreiben.

Flüssiges Fett, Zitronat, Salz, übrigen Zucker, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und die restliche Milch zu dem Vorteig geben und alles zunächst mit dem Knethaken, dann mit den Händen gut durchkneten.

Teig wieder abdecken und eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und in ca. 7 gleich große Stücke teilen. Jedes der Stücke zu Rechtecken ausrollen. Jeweils 1/3 des Teiges über den übrigen Teil des Teiges legen (ergibt die typische Stollenform) und leicht andrücken. Alle „tollen Stollen“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Stollen darin ca. 40 Minuten backen (sollten braun, aber noch nicht zu hart sein!) und die noch warmen Stollen mit der übrigen (200g) geschmolzenen Butter bestreichen. Mit feinem Zucker bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

Am Ende dick mit Puderzucker bestreuen und zunächst in Pergamentpapier dann in Alufolie wickeln. Den Stollen mindestens 1 Woche bis zum Verzehr an einem trockenen Ort ruhen lassen.

Wohl(ig) bekomm's!