



Christstollen

Meine Zutaten:

150 g Butter
30 g Hefe
250 ml Milch
500 g Weizenmehl
2 Eigelb
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 ausgekrazte Vanilleschote
2 Msp. Safran
1 Msp. Zimt
Weitere Zutaten
150 g kandierte Früchte
50 g Rosinen
100 g Mandelstifte
3 EL Rum

Glaser

60g geschmolzene Butter
100g Staubzucker

Zubereitung:

Die Butter bei Raumtemperatur temperieren. Aus Hefe, einen kleinen Teil lauwarmen Milch und etwas Mehl ein Dampf zubereiten. Dem verbleibenden Mehl den Safran, und den Zimt beigegeben. Die restliche Milch mit den Eigelben verrühren. Die Butter mit Salz und Vanille cremig aufschlagen. Das Dampf, die Ei-Milchmischung und das Mehl in die Buttermischung einarbeiten. Alles zu einem schönen glatten Teig verarbeiten. In einer Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Trockenfrüchte mit dem Rum marinieren. In Folge die Mandelstifte und die Rumfrüchte in Teig einarbeiten. Und nochmals eine weitere Stunde gehen lassen. In Folge 3 gleich große Stollen formen und diese nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit dem Nudelholz in der Mitte der Stollen eine Mulde eindrücken. Die Stollen auf ein geöltes Backblech setzen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. In den Backofen auf der mittleren Ebene backen. Mit der geschmolzenen Butter den noch heißen Christstollen bestreichen. Und mit Staubzucker bestreuen.

Backzeit: ca. 35-45 min.

Backtemperatur: 180°C



Stefanie Jehle

Mehr über mich:

www.facebook.com/stefanie.jehle1/about

Mein Betrieb:

Familienresort Feuerstein



Safran