

Das Christkind aber möge euch bringen
die schönsten von allen schönen Dingen,
und was ihr nur immer träumt, wünscht,
oder dachtet, dass ihr es wohl gerne
haben möchtet.

- Wilhelm Busch

Christstollen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min



Gesamtzeit
12 Std.



Portionen
16 Stücke

Zutaten

100 g Haselnüsse

75 g Orangeat

75 g Zitronat

200 g Sultaninen

60 g Rum (Arrak)

40 g Wasser

2 Kardamomkapseln

1 Stück Muskatblüte (Macis)

4 Pimentkörner

2 Streifen Zitronenschale,
Bio (à 1 x 4 cm)

¼ TL Zimt

¼ TL Ingwerpulver

30 g frische Hefe

1 EL Vanillezucker,
selbst gemacht

500 g Mehl und etwas mehr
zum Bearbeiten

100 g Milch

60 g Zucker

1 Prise Salz

350 g Butter, weich,
in Stücken

1 Ei (Kl. M)

3 EL Zimt-Zucker

5 EL Puderzucker



Zubereitung

- 1.** Am Vortag Haselnüsse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Orangeat und Zitronat in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern und zu den Haselnüssen dazugeben. Sultaninen, Arrak und Wasser mit dem Spatel untermischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 3.** Die Nuss-Fruchtmischung aus dem Kühlschrank nehmen. Kardamomkapseln aufbrechen, die Saat heraus lösen und in den Mixtopf geben. Muskat, Piment und Zitronenschale zugeben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mischung in eine Schüssel umfüllen, mit Zimt und Ingwer mischen.
- 4.** Hefe in den Mixtopf zerkrümmeln, Vanillezucker, 20 g Mehl und 50 g Milch zugeben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Dann 15 Minuten im Mixtopf gehen lassen.
- 5.** 480 g Mehl, Zucker, Salz, Gewürzmischung, 200 g Butter, Ei und restliche 50 g Milch zugeben und **Teig**  **/5 Min.** verkneten.
- 6.** Orangeat-Nussmischung zugeben und **Teig**  **/40 Sek.** verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen durchkneten. In eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Zubereitung

7. Teig auf der bemehlten Fläche erneut durchkneten und zu einem Laib formen. Mit dem Nudelholz längs mittig eine Mulde in den Laib drücken, dabei das Nudelholz leicht vor und zurück rollen. Die eine Teighälfte so auf die andere legen, dass diese nicht ganz überdeckt wird. Eine Mulde längs mittig in den Teig drücken. Die seitlichen Enden spitz formen und leicht unterschlagen. Stollen auf das Blech setzen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit den Backofen auf 210°C vorheizen.

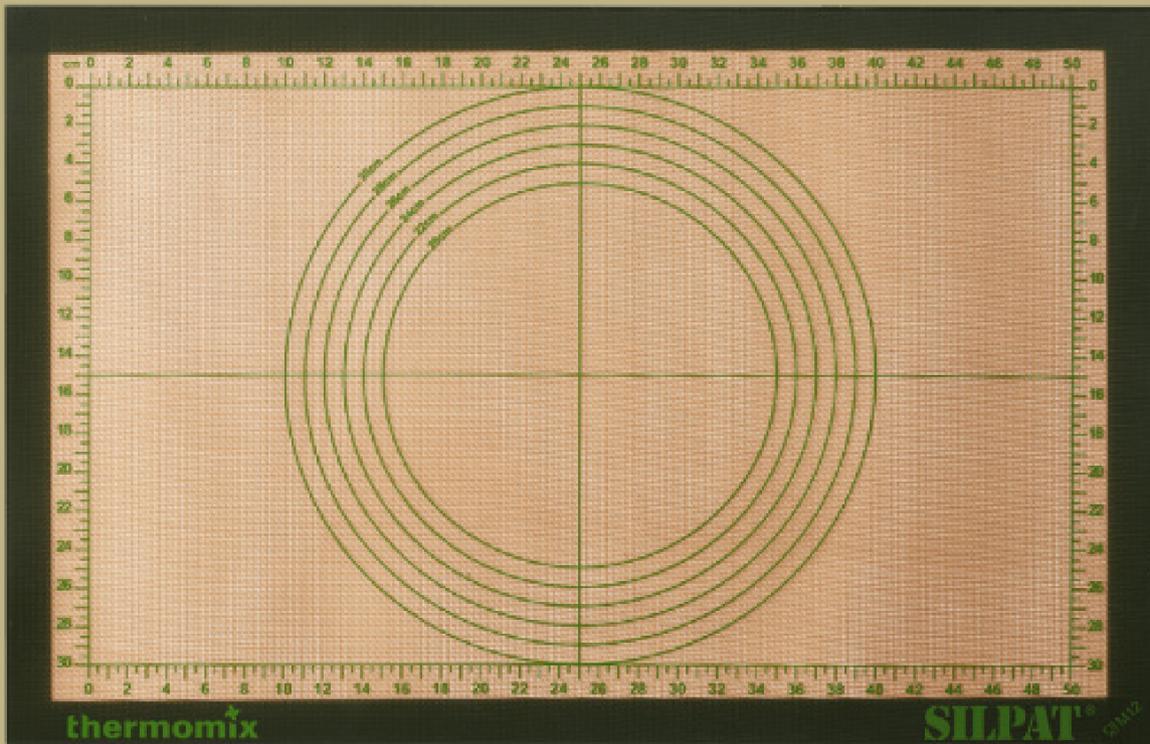
8. Stollen auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten (210°C) backen. Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 40-50 Minuten (180°C) backen, dabei gegebenenfalls nach 35 Minuten mit Backpapier abdecken. Am Ende der Backzeit mit dem Rezept fortfahren.

9. 150 g Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen. Stollen aus dem Backofen nehmen und vorsichtig die dunklen abstehenden Sultaninen entfernen. Stollen rundum mit Butter einpinseln und erst mit Zimt-Zucker, dann mit 2 EL Puderzucker bestreuen. Stollen vollständig abkühlen lassen, mit 3 EL Puderzucker bestäuben und servieren.



thermomix

Tipp:



Die SASA Vorbereitungsmatte
verwandelt deine Anrichte in
eine Anti Haft Arbeitsfläche.

Ein
must-have
für alle, die
gerne Backen!