Christstollen

Zutaten für 2-3 Stollen:

Vorteig:		***Früchtemischung:***	
250 g	Mehl, Type 550	250 g	Rosinen
60 g	Hefe	200 g	getrocknete Früchte, evtl. zerkleinert
150 ml	Milch	60 g	Zitronat, fein gehackt
1 El	Zucker	60 g	Orangeat, fein gehackt
Teig:		2 El	Rum
500 g	Mehl, Type 550	120 g	Mandelsplitter
1 Tl	Salz	¼ Tl	gemahlene Vanilleschote
1 Tl	Stollengewürz	2 El	Wasser
150 ml	Milch		feiner Abrieb von 1 Zitrone
2	Eier (M)	***Zum Fertigstellen:***	
40 g	Zucker		Butter, zerlassen
50 g	Quark		Zucker und Puderzucker zum Bestäuben
300 g	Butter, gewürfelt		
140 g	Marzipanrohmasse, klein gewürfelt		

Der ***Christstollen*** ist ein bekanntes Weihnachts- und Gebildegebäck. Die Form und das Aussehen des Gebäcks sollen an das gewickelte Christkind erinnern. Dazu wird nach dem Backen das Gebäck mit Puderzucker bedeckt.

Stollen sind Gebäcke aus schwerem Hefeteig.

Zubereitung:

1. ***Früchtemischung***: Alle Zutaten vermischen und ca. 24 Std. ziehen lassen.
2. ***Vorteig***: Zerbröckelte Hefe mit der Milch verrühren.
   Hefemilch mit Mehl und Zucker zu einem Teig kneten, daraus einen Ring formen.
3. Den Teigring in 40 °C warmes Wasser einlegen und ca. 20 Minuten „schwimmend" gehen lassen.
   Danach das gesamte Wasser ablaufen lassen.
4. ***Teig***: Mehl sieben und zum Vorteig geben.
   Stollengewürz, Salz, Milch, Eier, Zucker, Quark und Butter zugeben.
   Alles zu einem Teig verkneten.
5. Marzipan zufügen; alles so lang kneten bis der Teig geschmeidig und glatt ist.
6. Mit bemehlten Händen die Fruchtmischung unterkneten.
   Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.

7. Backofen auf 180 °C vorheizen.
8. Teig dritteln und aus den Portionen Stollen formen.
   Auf Backbleche mit Backpapier legen und ca. 15-30 Minuten gehen lassen.

Damit die Stollen während des Backens nicht auseinander laufen, kann man einen mehrfachgefalteten Streifen Alufolie um sie legen.

9. Stollen in den Ofen schieben, die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und die Stollen ca. 50-60 Minuten backen.

Damit die Kruste nicht zu hart wird, sollte während der ersten 10 Minuten Backzeit ein feuerfestes Gefäß mit Wasser auf den Backofenboden gestellt werden.

10. Die noch warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und zuckern.
    Stollen einzeln samt Backpapier in Alufolie wickeln, dann in einen Gefrierbeutel geben und fest verschließen.

Vor dem Verzehr den Zucker abpinseln und mit Puderzucker bestreuen – der Stollen könnte wenn möglich 1-2 Wochen eingepackt reifen.