

Christstollen

Zutaten für 4 mittelgroße Stollen:

Vorteig	Früchtemischung
280 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
Butter-Marzipan-Mischung	2-3 El Rum
300 g gewürfelte kalte Butter	120 g Mandelsplitter
140 g klein gewürfelte Marzipanrohmasse	2-3 El heller Traubensaft
40 g Zucker	feiner Abrieb von ½ Zitrone
1 TI Salz	Zum Fertigstellen
1 TI Stollengewürz	etwa 200-300 g zerlassene Butter
¼ TI gemahlene Vanilleschote	Zucker und Puderzucker zum Bestreuen
Teig	
500 g Mehl, Type 550	
150 ml Milch	
2 Eier (M)	
50 g Quark	

Der **Christstollen** ist ein bekanntes Weihnachts- und Gebäckgebäck. 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:

- Früchtemischung:** Alle Zutaten vermischen.
Etwa 12-24 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen – ab und zu durchmischen.
- Vorteig:** Zerbröckelte Hefe mit der Milch verrühren.
Hefemilch mit Mehl und Zucker zu einem Teig kneten.
Daraus einen Ring formen.
Teigring in etwa 30 °C warmes Wasser einlegen.
Etwa 20 Minuten „schwimmend“ gehen lassen.
Danach das gesamte Wasser ablaufen lassen.
- Butter-Marzipan-Mischung:** Butterwürfel, Marzipanwürfel, Zucker, Salz, Stollengewürz und Vanille kurz miteinander verkneten.
(Am besten in der Maschine, um nicht zuviel Handwärme einzutragen).
Kurz kühlen.

4. **Teig:** Mehl sieben und zum Vorteig geben.
Butter-Marzipan-Mischung, Milch, Eier und Quark zugeben.
Alles in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.
So lang kneten bis der Teig geschmeidig, straff und glatt ist.
Teig mit einem Tuch bedecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
5. Mit bemehlten Händen die zimmerwarme Fruchtemischung unterkneten.
Teig mit einem Tuch bedecken und wiederum bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Teig dritteln und aus den Portionen Stollen formen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwa 30 bis 60 Minuten gehen lassen.
8. Stollen in den heißen Ofen schieben.
Mit einer Sprühflasche etwas Wasser in den heißen Backofen sprühen (Schwaden geben).
Sofort zurückschalten und fallend auf 180 °C etwa 50 Minuten backen.
9. Warme Stollen kräftig mit flüssiger, heißer Butter bestreichen und zuckern.
Einige Stunden unbedeckt reifen lassen.
Stollen in Stollentüten (z. B. Pergamenttüten) verpacken.
An einem kühlen Ort (etwa 15 °C) für mindestens 3-4 Tage reifen lassen.
Vor dem Verzehr kräftig mit Puderzucker bestreuen.