

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Christstollen backen

Zutaten:

200 g Rosinen

50 ml dunkler Rum

500 g Weizenmehl Type 550

42 g frische Hefe

125 ml lauwarme Milch

100 g Vanillezucker

250 g weiche Butter

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Ceylon-Zimt, gemahlen

1 Stück(e) Bio-Zitrone, Abrieb

100 g Zitronat, gewürfelt

100 g Orangeat, gewürfelt

100 g gehackte Mandeln

150 g Marzipanrohmasse

80 g flüssige Butter zum Bestreichen

80 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 3 h 5 min

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zubereitung:

1.

- Rosinen einweichen: 200g Rosinen in 50ml dunkler Rum einlegen und mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) ziehen lassen, damit sie schön saftig werden.
- Vorteig ansetzen: 500g Weizenmehl Type 550 in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. 42g frische Hefe (1 Würfel) mit 125ml lauwärmer Milch und 35g Vanillezucker verrühren, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand vermischen. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
- Hauptteig kneten: 250g weiche Butter, die restlichen 65g Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Michelsen Probio Ceylon-Zimt und den Zitronenabrieb zum Vorteig geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (mit der Maschine ca. 8 Minuten, von Hand entsprechend länger).
- Früchte einarbeiten & gehen lassen: Die eingeweichten 200g Rosinen, 100g Zitronat, 100g Orangeat und 100g gehackte Mandeln unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Formen: Den Teig auf einer bemehlten Fläche länglich ausrollen. Die Marzipanrohmasse zu einer Rolle formen und mittig auf den Teig legen. Den Teig über das Marzipan schlagen, sodass die typische Stollenform mit überlappender Kante entsteht.

- Ruhen lassen & Ofen vorheizen: Den geformten Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Backen: Den Stollen ca. 50-60 Minuten goldbraun backen. Bei zu starker Bräunung mit Alufolie abdecken.
- Mit Butter und Zucker veredeln: Den noch warmen Stollen großzügig mit 80g flüssige Butter zum Bestreichen bestreichen und danach dick mit 80g Puderzucker bestäuben. Das ist der klassische Trick, damit der Stollen lange saftig bleibt.