

Christstollen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Weizenmehl, 100 gr Zucker, 100 gr Honig, 400 gr Butter, weich, 100 ml Olivenöl, 250 ml Milch, 400 gr Rosinen, 200 gr Trockenaprikosen, 200 gr Mandeln, gehackt, 100 gr Zitronat, 100 gr Orangeat, 10 Bittermandeln, 2 Würfel Hefe, 0,5 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Macis, 0,5 Teelöffel Kardamom, 1 Zitronen, abgeriebene Schale, 100 gr Butter, zerlassen, 100 gr Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Die Rosinen und fein gewürfelten Trockenaprikosen über Nacht in Rum einweichen lassen. Die Hefe und den Honig in der warmen Milch auflösen und einige Minuten stehen lassen. Kardamomsamen und Macis ggf. im Mörser fein zermahlen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Salz, Gewürzen, den geriebenen Bittermandeln, der zerlassenen Butter, dem Olivenöl und dem Milch-Hefe-Gemisch einen Teig anmischen und gut durchkneten. Einen flachen Fladen daraus formen und Orangeat, Zitronat und gehackte Mandeln darauf verteilen. Nochmals durchkneten und diesen Schritt mit den Rosinen und Trockenaprikosen wiederholen. Den Teig eine Stunde gehen lassen, daraus drei längliche Fladen formen, und diese jeweils in der Mitte umschlagen. Die Stollen in den auf 175° geheizten Ofen legen und ca. 1 Stunde ausbacken. Die etwas abgekühlten, aber noch warmen Stollen (Vorsicht, sie zerbrechen leicht!) mit der restlichen, zerlassenen Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. Die Stollen schmecken am besten, wenn sie mindestens zwei Wochen durchgezogen sind.

Dieses Rezept ergibt drei Stollen á 1kg. Es ist eine Abwandlung des Dresdner-Originalrezeptes und etwas reichhaltiger und bekömmlicher. Der Schweineschmalz wurde durch Olivenöl ersetzt, außerdem ein Teil der Rosinen durch Aprikosen und die Hälfte des Zuckers durch Honig. Wer möchte, kann auch Marzipanmasse in die Stollen einschlagen und bekommt Marzipanstollen (eher unorthodox).