

Christstollen von der Bäckerei \"Demel\" in Wien bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

160 gr Weizenmehl, glatt, 10 gr Hefe, 40 gr Milch, 70 gr Butter, 20 gr Feinkristallzucker, 1 unbehandelte Zitrone, 10 gr Vanillezucker, 80 gr Rosinen, 20 gr kandierte Früchte, 1 Esslöffel Rum, 30 gr geriebene Mandeln, 60 gr Butterschmalz, 60 gr Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Hefe mit einer Prise Feinkristallzucker und der Hälfte der warmen Milch glatt rühren und so viel Mehl begeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Danach mit Mehl leicht bestauben, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis der Vorteig Risse zeigt.

Die Schale der unbehandelten Zitrone abreiben.

Die Zubereitung:

Restliches Mehl, Feinkristallzucker, Zitronen-Schale, Vanillezucker, Rum, Vorteig und restliche Milch in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Rosinen, kandierte Früchte und Mandeln begeben, kurz durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Stollen formen oder in eine Kastenform geben. An einem warmen Ort den Stollen aufgehen lassen (ca. doppelte Größe). Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 50-55 Minuten backen. Danach mit heißem Butterschmalz einstreichen und mit Puderzucker panieren. In Alufolie verpacken und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den überschüssigen Zucker abstreichen und den Stollen nochmals dünn mit flüssiger Butter bestreichen und zuckern. Guten Appetit!