

Rezept Mandelstollen

Beliebtes Backwerk zu Weihnachten

Zutaten:

2,5 kg Mehl
300 g Hefe
750 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamon
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
4 Packungen Vanillezucker
35 g Salz
300 g Butter
1kg Butterschmalz
100 g gemahlene bittere Mandeln
500 g gemahlene süße Mandeln
150 g Zitronat
850 g Zucker

Zubereitung:

Zur Zubereitung des Mandelstollens als erstes das Mehl auf die Küchenarbeitsplatte sieben. In die Mitte des Mehlberges eine Mulde drücken. Die lauwarme Milch mit der Hefe verrühren und eine kleine Menge in diese Vertiefung geben. Nun wird Mehl von außen zu der Milch gegeben und miteinander verknetet, dabei immer wieder Milch nachgießen. So fortfahren, bis die Milch und das Mehl komplett zu einem Teig verarbeitet wurden.

Diesen 30 – 50 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte dabei ca. das doppelte Volumen erreichen.

Nach dieser Ruhezeit den Zucker, den Butterschmalz, die Mandeln sowie die restliche Milch zu dem Teig geben und

gründlich durchkneten. Erneut zugedeckt an einem warmen Ort mindestens drei Stunden gehen lassen.

Ca. 10 min vor Ende dieser Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Teig anschließend noch einmal gut durchkneten und in ca. 1,5 kg schwere Stücke teilen. In die Mitte eines jeden Stückes eine Mulde drücken, nach einer Seite ausrollen und diese ausgerollte Seite nach oben über den restlichen Mandelstollen legen.

Im Backofen wird der Stollen für ca. 1 Std. gebacken.

Nach der Backzeit kurz abkühlen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Hälfte über den Stollen gießen, zuckern, die restliche Butter übergießen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Mandelstollen muss nun an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Am Besten packt man ihn in Pergamentpapier oder eine Frischhaltetüte in eine mit Geschirrtüchern ausgelegte Kiste. Nach einer Woche hat er dann sein volles Aroma entfaltet und ist bereit zum genießen.

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten