

# Rezept Stollen mit Rosinen

Der wohl bekannteste unter den Christstollen, kann man mit etwas Übung, ganz leicht zu Hause nachbacken werden. Bei der Zubereitung sollte man beachten, dass die Rosinen bereits einen Tag zuvor eingelegt werden müssen.

## Zutaten:

für den Teig:

600 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

250 g gestiftelte Mandeln

6 EL Rum

300 ml Milch

1 kg Mehl Type 405

4 Würfel frische Hefe (à 42 g)

200 g Zucker

700 g Butter

$\frac{1}{2}$  Fl. Bittermandelaroma

1 TL Salz

Schale von 1 Zitrone

$\frac{1}{2}$  TL gemahlene Muskatblüte (Macis)

Außerdem benötigt man noch:

300 g Butter

600 g Puderzucker

## Zubereitung:

Am Vortag die Rosinen mit Zitronat, Orangeat und den Mandeln in eine verschließbare Schüssel geben und mit dem Rum übergießen. Ab und zu die Schüssel leicht schütteln. Am nächsten Tag beginnt die Zubereitung des Teiges für den Christstollen. Hierzu müssen alle Zutaten die gleiche (Zimmer-

) Temperatur haben, die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, in welche die zerbröckelte Hefe hinein kommt. Einen kleinen Teil der Milch darüber gießen, verrühren und etwas Mehl überstäuben.

Zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 20 min ruhen lassen.

Anschließend den Zucker, die Butter, das Bittermandelaroma, das Salz, die Zitronenschale, sowie die Muskatblüte über das Mehl und die Hefe geben und alles mit dem Knethaken einer Rührmaschine kräftig vermengen.

Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf legen und leicht flachdrücken. Die am Vortag zubereiteten Zutaten (Rosinen usw.) in die Mitte geben, den Teig seitlich einschlagen und mit den Händen vorsichtig verkneten.

Teig abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig erneut kurz durchkneten, in eine ovale Form bringen und mit dem Nudelholz in die Mitte eine Mulde eindrücken. Eine Seite des Teiges flach ausrollen und über die andere Seite schlagen und die Kanten etwas glätten.

Auf das Backblech legen, auf mittlerer Schiene ca. 60 min backen.

Die restliche Butter kurz vor Ende der Garzeit erhitzen. Den noch heißen Stollen anschließend mit der Butter übergießen und mit dem Puderzucker bestreuen.

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)