



STUCKATEUR HOLZ ALFDORF



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer

Christstollen - ultimativ -

Anhang: Tips und Tricks zur Stollenbäckerei

Vorabend:

Alle Zutaten werden in einen warmen Raum gelegt, damit sie die gleiche Temperatur bekommen. Früchte, Mandeln und abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben, Rum darübergießen, vermischen, gut abdecken.

Backtag:

Hefe in eine große Schüssel bröseln, etwas lauwarme Milch (nicht über 30°C) und etwas Zucker untermischen, mit Mehl bestäuben, ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen (mache ich entweder auf dem nicht zu heißen Kachelofen, auf einem Fensterbrett oder auf der Fußbodenheizung).

Inzwischen das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. 500 g Butter in Flocken drüberstreuen, ferner 150 g Zucker und das Salz. Die aufgegangene Hefe darübergeben. Zunächst mit einem großen Messer alles bröselig hacken, dann mindestens 20 Minuten kneten, dabei die Milch nach und nach zugeben. Der Teig muß sein speckiges Aussehen verloren haben und darf nirgends mehr drankleben.

Früchte zugeben und möglichst kurz unterkneten (siehe Tipps). Nun 30 Minuten lang zugedeckt gehen lassen.

Nochmals kurz durchkneten, Stücke in gewünschter Größe abtrennen und zu Kugeln formen.

Kugel zu einem länglichen Laib formen. Mit der Handkante längs eine starke Rille eindrücken, so dass eine Seite etwa doppelt so breit ist wie die andere. Die große Hälfte über die kleine klappen, Stollen nochmals in Form bringen.

Backblech mit Alufolie und Backpapier belegen. Stollen daraufgeben und zugedeckt nochmals ca. 20 - 30 Minuten gehen lassen.

Ofen vorheizen auf ca. 220°C. Ober-/Unterhitze ist besser als Umluft.

Die Backzeit beträgt - als Richtlinie - bei 500 Gramm-Stollen ca. 45 Minuten, bei 1000 Gramm-Stollen ca. 60 Minuten. Regelmäßig in den Ofen schauen und die Stollen, sobald sie braun werden, mit Alufolie abdecken.

Nachbereitung:

Sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen. Vollständig auskühlen lassen. Dann nochmals mit flüssiger Butter bestreichen (siehe Tipps). Zucker mit Vanillezucker mischen, den Stollen rundum damit bestreuen, dann von allen Seiten dick mit Puderzucker bestreuen, mit Tee- oder Mehlsieb. Dicht in Alufolie verpacken.



Zutaten für 3 Portionen:

- 80 g Hefe, (2 Würfel)
- 1 kg Mehl
- 170 ml Milch
- 750 g Butter
- 400 g Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Zitrone(n) (unbehandelte, die Schale davon)
- 600 g Rosinen
- 100 g Mandel(n), geschält und gestiftelt
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 120 ml Rum
- 6 Pck. Vanillezucker, (Bourbon-) Puderzucker, zum Bestäuben

Verfasser: Hias2000



STUCKATEUR HOLZ ALFDORF

Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer

- 2 -



Rezepte, die ich - was vielleicht etwas anmaßend klingt - mit dem Zusatz "ultimativ" einstelle, habe ich in mindestens 5 - 10 Varianten getestet und diese für am besten empfunden. Außerdem müssen praktisch sämtliche Leute, die ich kenne, das Rezept als "sehr gut" bezeichnet haben.

Tips & Tricks:

Mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr backen und kühl lagern.

Nur allerbeste Zutaten. Bitte nur ungeschwefelte Rosinen, Zitronat und Orangeat am besten am Stück kaufen und selbst würfeln.
Bitte die Butter nicht durch Margarine ersetzen!
Keinen chemischen Vanillinzucker, sondern Bourbon-Vanillezucker oder noch besser selbst Schoten ausschaben und mit dem Zucker mischen.
Guten Rum verwenden.

Man sollte sich die Mühe machen, den Teig statt mit einer Maschine mit den Händen zu kneten. Durch die Wärme der Hände wird er einfach besser.

Die Früchte möglichst kurz einarbeiten, sonst wird der Teig unansehnlich. Ich mache aus dem Teig zunächst eine flachen Fladen, verteile dann die eingeweichten Früchte darauf, schneide diesen Fladen in entsprechend viele Stücke, rolle die Teigstücke einzeln mit den Früchten auf und drücke den Teig dann mehr, als daß ich knete.

Damit der Stollen beim Backen nicht zusehr breit läuft, forme ich die Stollen zu möglichst hohen Laiben, die sind vor dem Backen höher als breit. Man kann auch eine Stollenbackform verwenden, doch finde ich, sehen die Stollen dann maschinell gemacht aus.

Nun das Rosinenproblem. Die an der Teigoberfläche befindlichen Rosinen blähen sich auf, werden schwarz und bitter. Entfernt man die verbrannten Rosinen nach dem Backen, sieht der Stollen aus wie eine Mondlandschaft. Deshalb mache ich mir die Mühe: Drücke alle Rosinen mit einem stumpfen Löffelstiel weit in den Teig hinein (jeweils mehrere Rosinen in ein Loch) und verschließe die Löcher wieder. Danach den Stollen nochmals nachformen. Seitdem hatte ich keine einzige verbrannte Rosine mehr.

Die Backtemperatur muß so hoch sein, da der Teig sonst speckig und schwer verdaulich wird. Damit der Stollen nicht verbrennt, lege ich unter das Backpapier eine Alufolie und decke die Stollen nach ca. 20 Minuten Backzeit mit Alufolie ab (ein großes Stück mit Topflappen an die Stollenform anpassen

Die Stollen werden möglichst heiß mit flüssiger Butter bestrichen, nach dem Auskühlen nochmals. Dadurch wird die Oberfläche praktisch "versiegelt" und der Stollen hält monatelang.

Arbeitszeit:	ca. 1 Std. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Brennwert p. P.:	keine Angabe



CHEFKOCH.DE