



CHEFKOCH.DE

Weihnachtsstollen

Papa' s Stollen, altes Familienrezept

Früchtemischung mit dem Arrak übergießen, und 1-2 Tage ruhen lassen. Vom Mehl etwa 200 g für das Bemehlen der Früchte abnehmen. Mit etwas Mehl, Zucker, der Hefe und etwas warmer Milch einen Vorteig ansetzen, 20 Min. am warmen Ort und vor Zugluft geschützt gehen lassen. Inzwischen Schmalz und Kalbsfett schmelzen und kalte Butter in Stückchen hinzufügen, während des Erkaltes mehrfach umrühren bis eine cremige Masse entsteht.

Vorteig, etwa 1,2 kg Mehl, Zucker, Fettcreme, Eier, Gewürze und restliche Milch vermischen und mindestens 0,5 Std. mit dem Kochlöffel schlagen bis sich der Teig vom Boden löst und Blasen schlägt. Mit Mehl bestäuben, mit Küchentuch abdecken und an warmem Ort gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Teig zusammenschlagen, Früchte mit dem restlichen Mehl bemehlen und unterkneten. Stollen formen und nochmals gehen lassen, bei 250°C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen. Noch warm mit flüssiger Butter tränken, mit Vanillezucker bestreuen und Puderzucker dick aufsieben, erkalten lassen und in Frischhaltefolie und Alufolie einhüllen, an einem kühlen, trockenem Raum 3-4 Wochen lagern. Vor dem Anschneiden nochmals frisch Puderzucker aufsieben.

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Tag
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 36 Portionen:

- 400 g Sultaninen
- 200 g Korinthen
- 200 g Orangeat, feingehackt
- 200 g Zitronat, feingehackt
- 100 g Mandel(n), gemahlen
- 200 g Mandel(n), in Stiften
- ½ Liter Schnaps, Arrak, notfalls Weinbrand oder Obstbrand

Für den Teig:

- 1 ½ kg Mehl
 - 100 g Hefe
 - 300 g Zucker
 - ½ Liter Milch
 - 250 g Butter
 - 200 g Fett, Kalbsfett (Nierenfett)
 - 200 g Schweineschmalz
 - 2 Ei(er), Größe L
 - 2 Ei(er), davon das Eigelb
 - 1 TL Kardamom
 - ½ TL Muskat
 - ½ TL Muskat, Macis(Muskatblüte)
 - ½ TL Nelke(n), gemahlen
 - 1 Msp. Ingwer
 - ½ TL Salz
 - 1 Zitrone(n), die Schale davon abgerieben
 - 2 Pkt. Bittermandelöl
 - 2 Pkt. Vanillezucker oder
 - 1 Vanilleschote(n), Mark mit 2 EL Zucker
- Zum Bestreichen:, nach dem Backen:**
- 250 g Butter, flüssig
 - 2 Pkt. Vanillezucker
 - 250 g Puderzucker

Verfasser: Sofi

