

Stollenbackhaube



Art.-Nr. 661479



STÄDTER®

## Weihnachtsstollen

FÜR 1 STOLLEN 37 CM | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 45-50 MINUTEN

**Zutaten:** 350 g Rosinen, 150 g Orangeat, 100 g Zitronat, 200 g gehackte Mandeln, 2 TL Bittermandelaroma, 2 Pck. Vanillezucker, 2 TL Stollengewürz, 100 ml Rum, 500 g Mehl, 125 ml Milch, 1 Würfel Hefe (42 g), 100 g Zucker, ½ TL Salz, 150 g Butter, 125 g Gänse-schmalz | **Außerdem:** 250 g Butter, 250 g Puderzucker

### Zubereitung:

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die gehackten Mandeln mit dem Bittermandelaroma, dem Vanillezucker und dem Stollengewürz in dem Rum über Nacht einweichen lassen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch auf ca. 40 °C erwärmen, die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker darin auflösen und ca. eine Viertelstunde quellen lassen. Die aufgelöste Hefe zusammen mit dem Zucker, dem Salz, der Butter, dem Mehl und dem Gänse-schmalz verkneten. Die eingeweichten Früchte zum Schluss vorsichtig unterkneten.

Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Stollenbackhaube fetten und den Teig hineingeben. Die Haube mit der Öffnung nach unten auf ein Backblech setzen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) 45-50 Minuten backen. Den Stollen nach dem Backen mit der aufgelösten Butter bestreichen und mit etwas Kristallzucker bestreuen. Den erkalten Stollen dick mit Puderzucker absieben. Für einen besseren Geschmack den Stollen ca. 3-4 Wochen eingepackt lagern.

