

Butterstollen

Zutaten

400g Mehl
2 Eier
Schale und Saft 1 Zitrone
1/8 l lauwarme Milch
200 g Butter
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Prise Salz
30 g Germ

100 g geschälte, gehackte Mandeln, 50 g Rosinen, 50 g getrocknete Marillen, in 3 Esslöffel Rum marinieren.

ca 150 g Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Abzuckern

Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker, Salz, Zitrone verrühren und die Eier einzeln einrühren. Dann die restlichen Zutaten dazu geben und alles verkneten, bis ein glatter Teig entsteht (ca 10 Minuten). Danach den Teig an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Jetzt die Mandeln und Trockenfrüchte dazu kneten und zugedeckt nochmals für ca 30 Minuten rasten lassen.

Jetzt wird der Teig oval ausgewalzt und mit der sehr weichen Butter dick bestrichen. Ein Drittel des Teiges der Länge nach in die Mitte klappen und das andere darüber schlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmals ca 30 Minuten rasten lassen. Bei 160 Grad Ober- Unterhitze ca 45 Minuten auf Sicht backen. Sollte der Stollen zu schnell bräunen mit Backpapier abdecken. Noch warm mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bezuckern.