

CHRISTSTOLLEN

Zutaten für 1 Stollen:

250 g Rosinen
120 g geschälte Mandeln, im lauwarmen Wasser geschwellt
80 g Zitronat
80 g Orangeat (Aranzini)
2-4 EL Rum
180 g weiche Butter
200 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker (8 g)
1 Prise Salz
Schale von 1 Zitrone
2 Eier
600 g Weizenmehl
12 g Backpulver
250 g Topfen

Zum Füllen:

1 Rolle Marzipan (200 g)
1 TL Mandellikör

Zum Bestreichen:

60 g Butter
60 g Staubzucker

Zubereitung:

Mandeln hacken, Zitronat und Orangeat fein würfelig schneiden und mit Rosinen und Rum vermischen. Etwas ziehen lassen.

Butter schaumig rühren, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier nach und nach zugeben. Backpulver mit Mehl versieben und mit dem Topfen sowie dem Butter-Abtrieb zu einem eher festen Teig verkneten.

Teig auf ein mit einem Tuch belegtes Brett legen. Etwas auswalken und mit der Rosinen-Mandel-Rum-Zitronat-Orangeat-Mischung belegen. Teig vorsichtig mit allen Zutaten verkneten, herausfallende Stücke mithilfe des Tuches wieder einarbeiten.

Marzipan mit Mandellikör verkneten und zu einer Rolle formen.

Teig auf ein Stück Backpapier legen und zu einem Wecken formen. Mit dem Nudelwalker in Längsrichtung eindrücken. Die entstehende Rille mit der Marzipanrolle belegen, eine Teighälfte darüber schlagen, sanft festdrücken. Mit dem Papier auf ein Blech ziehen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° C (Heißluft) etwa 35-40 Minuten backen. Der Stollen soll nicht zu dunkel werden.

Zuletzt die Butter zerlassen, den Stollen noch heiß damit bepinseln und dick mit Staubzucker bestreuen.