



Rezept von Eveline Wild

Christstollen

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig

Zutaten

100 g Zucker, 250-300 g Milch, 2 Würfel frische Hefe, 6 Eidotter, 1 kg glattes Mehl, 1 TL Zimt, Mark von 2 Vanilleschoten, 500 g weiche Butter, 1 TL Salz, 110 g Mandeln (grob gehackt oder gestiftelt), 100 g Haselnüsse (grob gehackt), 100 g fein gewürfeltes Zitronat (beste Qualität!), 150 g fein gewürfelte Aranzini (beste Qualität!), 200 g Rumrosinen (am Vortag 75 g Inländerrum, 75 g Wasser und 75 g Zucker aufkochen und über die Rosinen gießen).

Außerdem: Mehl zum Arbeiten, reichlich Butterschmalz zum Bestreichen, gesiebter Vanillestaubzucker zum Panieren.

Zubereitung

Die zimmerwarme Milch mit der Hefe verrühren. Eine kleine Menge Mehl und etwas Zucker unterrühren, mit Mehl stauben, zudecken und stehen lassen.

Die Dauer bis das „Dampf“ reif ist, hängt vor allem von der Raumtemperatur ab. Wenn die Mehlschicht langsam Risse bekommt, weil darunter die Hefe arbeitet, ist der Teig wunschgemäß aufgegangen.

Anschließend die Dotter, das restliche Mehl und den restlichen Zucker begeben. Zimt, Vanillemark, Salz sowie Butter begeben und verkneten. Mandeln, Nüsse sowie die Früchte erst am Schluss unterkneten. Den Teig halbieren, aufschleifen und zugedeckt gehen lassen. Jetzt den Teig in eine längliche Form rollen und in die gebutterte, bemehlte Form geben. Abermals so lange gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Dann die Form zugedeckt im Rohr bei 160-170 °C (Ober-Unter-Hitze) etwa 1 Stunde backen. Den noch warmen Stollen in mehreren Durchgängen mit flüssigem Butterschmalz bestreichen und mit Vanillestaubzucker panieren. Auskühlen lassen und in Frischhaltefolie packen. Einige Tage reifen lassen und vor dem Servieren leicht mit Staubzucker bestreuen. Bei Zimmertemperatur genießen.

Tipp: Man kann den Christstollen auch ohne Form backen. Dafür den Teig etwas fester halten. Oval ausrollen und für die typische Form zweimal einschlagen. Auf ein Blech legen und eine starke Alufolienschleife um den Stollen legen, damit eine Ausdehnung in die Breite verhindert wird. Die Backtemperatur bleibt gleich, nur die Backdauer ist etwas kürzer.