

Butterstollen

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Stollen

1 kg Butter
2 Eier
3 Päckchen Trockenhefe
500 ml lauwarme Milch
250 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
125 ml Rum
1 kg Rosinen
2 kg Mehl
400 g Mandeln, gehackt oder gestiftet
200 g Zitronat
100 g Orangat
2 Zitronen (Abrieb)
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Rumaroma
4 Päckchen Vanillezucker
250 g Puderzucker zum Bestäuben

Noch nicht in Weihnachtsstimmung?! Dann musst du unbedingt von unserem unfassbar leckeren Butterstollen naschen. Süße Sukkade, Rumrosinen und eine ordentliche Portion Butter lassen dich nach einem Bissen "Last Christmas" anstimmen. Wetten?

- 1 -

Rosinen unter kaltem Wasser waschen, mit Rum übergießen und abgedeckt über Nacht stehen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Milch erwärmen und Zucker und Hefe darin auflösen. 5 Minuten reagieren lassen. Mit 660 g Mehl verkneten und ca. 1 Stunden gehen lassen.

- 3 -

750 g Butter und restliche Zutaten zu dem Vorteig geben und gründlich miteinander verkneten. Teig in 4 Teile teilen, zu Stollen formen und zugedeckt 4 Stunden, besser über Nacht, gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Im heißen Ofen Stollen 60 bis 80 Minuten backen.

- 5 -

Nach dem Backen 250 g Butter zerlassen und die noch warmen Stollen damit übergießen. Wenn der Stollen abgekühlt ist mit Puderzucker bestäuben und mindestens 2 Wochen, besser 4 Wochen, zugedeckt an einem dunklen Ort ruhen lassen.