

Stollen mit Korinthen und Rosinen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Stollen

125 g Korinthen
125 g Rosinen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
250 g Butter
375 g Mehl
42 g frische Hefe
90 g Zucker
140 ml Milch
130 g gehackte Mandeln
1 Eigelb
70 ml Rum
250 g Puderzucker
1,5 Teelöffel Zimt
0,5 Teelöffel Kardamom
1 Msp. Muskatnuss

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Stollen gehört zu Weihnachten, wie die Geschenke unter den Tannenbaum. Aber hast du den süßen Klassiker schon mal selbst gebacken? Dann wird es höchste Zeit, dir und

deine Lieben die Weihnachtszeit mit einem großen Stück **Weihnachtsstollen** zu versüßen.

In Rum eingelegte **Korinthen**, **Rosinen** und **Orangeat** verleihen dem **luftigen Hefeteig** ein besonders besinnliches und saftiges Aroma. Nicht fehlen dürfen zudem **gehackte Mandeln** und ein weißer Mantel aus **Puderzucker** - fertig ist der klassische **Christstollen** für die Kaffeetafel.

- 1 -

Korinthen, Rosinen, Orangeat und Zitronat mit Rum vermischen und wenn möglich über Nacht ziehen lassen.

- 2 -

150 g Butter mit Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Milch erwärmen und Hefe darin auflösen.

- 3 -

Butter-Zucker-Mischung mit Mehl, Muskatnuss, Zimt, Kardamom, gehackten Mandeln, Eigelb und Hefe-Milch zu einem Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 4 -

Hefeteig mit Rosinen, Korinthen, Orangeat und Zitronat vermengen, zu einem Stollen formen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 6 -

Stollen mit Korinthen und Rosinen

Stollen im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen.

- 7 -

Restliche Butter schmelzen und fertigen Stollen damit einpinseln, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.