



Eifeler Christstollen

Profi-Rezept von Stollenbäcker
Bernd Kütscher (www.stollenbaecker.de)

Früchtemischung

200 g Sultaninen
40 g Zitronat
30 g Orangeat
60 g Mandeln gehackt, leicht geröstet
80 g Rum

→ einen Tag gut abgedeckt ziehen lassen

Vorteig

140 g Weizenmehl Type 550
30 g Hefe
100 g Milch, zimmerwarm

→ Alle Zutaten gut miteinander verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Profi-Tipp: zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges, die in der Ruhezeit zugewogen werden können.

Teig

160 g Weizenmehl Type 550
40 g Zucker
120 g Butter, zimmerwarm
1 Eigelb
7 g Salz (Prise)
½ ungespritzte Zitronenschale abreiben (nur das gelbe, das weiße schmeckt bitter!)
4 g Gewürze n. Wahl: Vanille, Zimt, Piment, Anis, Koreander, Nelken, Kardamom...

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten. Danach Früchte vorsichtig unterkneten, ggf. nochmals kurz ruhen lassen. Teig formen. Als Option können Sie 120 g Marzipan-Rohmasse rollen und einlegen.

Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 55 – 60 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der Stollen mit Puderzucker veredelt und verpackt. Er sollte dann noch zwei Wochen in einem kühlen, nicht feuchten Raum (Keller etc.) stehen, bevor der Eifeler Christstollen angeschnitten wird.

→ Weitere Rezepte und Tipps im Internet unter www.stollenbaecker.de