

Back-Spaß mit Bäcker Bernd

HEUTE: CHRISTSTOLLEN mal anders

Idee & Copyright: Bernd Kütscher

Grafik: Werner Kley

Passend zur Jahreszeit backen wir heute mal was ganz feines: **CHRISTSTOLLEN!** Aber nicht mit diesen WEICHTEILEN wie Zitronat (SCHAUDER) oder Rosinen.

Nein, ihr werdet schon sehen...

REZEPT:

200 g Mandeln
200 g Walnusskerne
100 g Haselnusskerne
alles mittelgrob zerkleinern und im Ofen rösten.

Diese Zutaten hier werden 1/4 Stunde in reichlich Milch eingeweicht.

Danach die Milch abschütten. Nüsse und Mandeln zur Seite stellen.

Aus 400 g Weizenmehl (Type 550), 100 g Frischhefe und 1/4 Liter Milch -von eben- machen wir einen Vorteig.

Besonders gut kneten!

PSSST - der Vorteig ruht sich jetzt eine halbe Stunde aus, gut zugedeckt.

In der Zwischenzeit können schon mal die Zutaten hier abgewogen werden.

450 g Weizenmehl Type 550
300 g zimmerwarme Butter
100 g Honig
50 g Marzipan
15 g Salz
5 Eigelbe
1 abgeriebene Zitronenschale (nur das Gelbe abreiben)
etwas Zimt, Kardamom, Piment, Vanille.

VORTEIG



GUT DURCHKNETEN

= GRUNDTEIG

20 min. Teigruhe

Erst jetzt kommen die Nüsse und Mandeln dazu. Vorsichtig unterkneten.

Nun wird der Teig in zwei gleiche Teile geschnitten.



Jeden Teil davon zuerst rund formen.



Dann flach drücken...



...und zusammen legen, so dass die Enden übereinander sitzen.



Der Ofen ist bereits auf 190 Grad vorgeheizt.

Die beiden gefalteten Stollen nach einer Minute nochmals flach drücken, zusammen legen...

...und auf ein gebuttertes Blech legen. **AB DAMIT IN DEN OFEN!**



Etwa eine Stunde später...



Noch ofenwarm buttern und mit Vanillezucker umhüllen.

Am nächsten Tag kommt noch etwas Puderzucker drüber.

FERTIG!

Guten Appetit!



Mehr Rezepte unter www.stollenbaecker.de