

Sächsischer Weihnachtsstollen



Sächsischer Weihnachtsstollen

2018-11-26 11:04:13



Zutaten

1. 500 g Butter
2. 1,4 kg Mehl
3. 200 g süße Mandeln
4. 500 g Rosinen
5. 0,2 l Rum
6. 270 g Zitronat
7. 500 g Zucker
8. ca. 1/4 l Milch
9. 50 g bittere Mandeln
10. 3 Würfel Hefe
11. 1 Tl Salz
12. 1 Tl gemahlene Koriander

Zum Fertigstellen

1. Butter, Puderzucker, Zucker

Vorbereitung am Vortag

1. Die Butter auslassen, die Rosinen in dem Rum einweichen und einige Mal umrühren.
2. Alle Zutaten bei Zimmerwärme verarbeiten!
3. Die ausgelassene Butter nicht in den Kühlschrank stellen.
4. Am folgenden Tag das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
5. Dort die Hefe mit etwas Milch (ca. 30 Grad) und etwas Mehl zu einem Teig vermischen.
6. Etwa 30 Minuten mit einem Geschirrtuch zugedeckt stehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.

Danach

1. Mehl, Koriander, Salz, Mandeln, bittere Mandeln, Zitronat, die ausgelassene Butter, Rosinen, den Rest warmer Milch (etwas weniger oder mehr je nach Bedarf) in eine Schüssel geben, alles gut durchkneten.
2. Jetzt 2 Stunden an einen warmen Ort gehen lassen, danach nochmals gut durchkneten und zwei Stollen formen (etwa wie ein Brot). Die Stollen auf das vorbereitete Backblech geben.
3. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
4. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und den Stollen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.
5. Vor dem Backen den Stollen der Länge nach 2 cm tief einschneiden.

Fertigstellen

1. Nach dem Backen den Stollen mit warmer Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. Vor dem Servieren Butter auf den Stollen tropfen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Mein Tipp

1. Es ist zu empfehlen den Stollen beim backen nach 45 Minuten zu kontrollieren!
2. Um festzustellen ob der Stollen durchgebacken ist, kann man in ihn mit einer Stricknadel (aus Metall) hineinstechen. Wenn kein Teig an ihr kleben bleibt ist er durchgebacken.