



Rezeptinfo

Zutaten für 20 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 75 Min. Geh- und 45 Min. Backzeit

pro Portion: 862 kJ, 206 kcal, 31,2 g Kohlenhydrate, 3,6 g Eiweiß, 7,9 g Fett, 28 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €



Zubereitung

Bereit für echtes Weihnachtsmarktfeeling? Hier kommen Jung und Alt in den Genuss des weihnachtlichen Stollen-Klassikers. Der süße Hefeteig wird ganz traditionell mit Rosinen, Orangeat, Zitronat und gemahlene Mandeln vermengt. Auch Weihnachtsgewürze wie Zimt, Muskat und Kardamom dürfen da natürlich nicht fehlen. Ob im Stück, als Leib geformt oder als Konfekt in kleine Portionen zerteilt – dieses Streetfood ist super einfach zubereitet und himmlisch lecker!

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Rosinen, 1 TL Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit den gemahlene Mandeln mischen. Dann das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Kuhle in die Mitte machen. Nun kannst du die Hefe dort hinein bröseln. Jetzt die Milch erhitzen, bis diese lauwarm ist. Dann gibst du Milch und Zucker über die Hefe und vermischt alles miteinander. Diese Mischung kannst du kurz gehen lassen.

Step 2:

Als nächstes gibst du Butter, Ei, Vanillinzucker, Salz und die Gewürze zum Mehl. Dann alles miteinander mischen und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts ca. 5 Minuten kräftig durchkneten. Zum Schluss die Früchte-Nuss Mischung unterkneten. Jetzt mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 3:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Als nächstes den Teig nochmal kurz durchkneten und daraus kleine Kugeln formen. Dann die Kugeln auf ein Blech mit Backpapier legen, die Temperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze schalten und für ca. 25 Minuten backen. Zum Schluss Butter in einem Topf schmelzen und das Stollenkonfekt gleich nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker wälzen.

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Rosinen
1/2 TL	Zitronenschale
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
50 g	gemahlene Mandeln
425 g	Weizenmehl (Type 405)
1/2	Würfel frische Hefe
100 ml	Milch
1	Ei (Größe M)
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
1/2 TL	Zimt
1/4 TL	Kardamom
1 Prise	Muskat

Zum Bestreichen:

40 g	weiche Butter
80 g	Pudrzucker

Sonstiges:

Geschirrtuch
Teigrolle
Alufolie
Backpapier