

## Einfacher Christstollen ohne Marzipan

### Zutaten:

80 g Hefe, (2 Würfel)  
1000 g Mehl (Typ 405)  
170 ml Milch (3,5 %)  
750 g Butter  
400 g Zucker  
1 Teelöffel Salz  
600 g Rosinen  
100 g Mandelstifte  
75 g Orangeat  
75 g Zitronat  
120 ml Rum  
2 Tl. geriebene Zitronenschale  
6 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
Puderzucker zum Bestäuben



### Vorbereitungen am Tag vor dem Backen:

Alle Zutaten in einen warmen Raum legen, damit sie die gleiche Temperatur bekommen. Die Früchte, Mandeln und abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben, den Rum dazu und vermischen, danach gut abdecken.

### Es geht ans fertigstellen:

Hefe in eine große Schüssel bröseln, etwas lauwarme Milch (bitte nicht über 30 °C) und etwas Zucker untermischen, mit Mehl bestäuben und für ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Inzwischen das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. 500 g Butter in Flocken dazu, sowie 150 g Zucker und das Salz. Die aufgegangene Hefe darüber geben. Zunächst mit einem großen Messer alles bröselig hacken, dann mindestens 20 Minuten kneten, dabei die Milch nach und nach zugeben. Der Teig muss sein speckiges Aussehen verloren haben und darf nirgends mehr ankleben bleiben.

Früchte zugeben und möglichst kurz unterkneten. Nun 30 Minuten lang zugedeckt in warmer Umgebung gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten, Stücke in gewünschter Größe abtrennen und zu Kugeln formen.

Kugel zu einem länglichen Laib formen. Mit der Handkante längs eine starke Rille eindrücken, so dass eine Seite etwa doppelt so breit ist wie die andere. Die große Hälfte über die kleine klappen, Stollen nochmals in Form bringen.

Backblech mit Alufolie und Backpapier belegen. Stollen darauf geben und zugedeckt nochmals ca. 20 - 30 Minuten gehen lassen.

Ofen vorheizen auf ca. 220 °C Ober-/Unterhitze – nicht die Umluft benutzen! Die Backzeit ist bei einem 500 g Stollen ca. 45 Min., bei 1 Kg Stollen ca. 60 Min.

*Unabhängig von der Backzeit ist es ist trotzdem ratsam Regelmäßig in den Ofen zu schauen und die Stollen, sobald sie braun werden, mit Alufolie zu bedecken sonst werden sie zu dunkel und zu trocken!*

### **Nachbereitung:**

Sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen. Vollständig auskühlen lassen. Dann nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Zucker mit Vanillezucker mischen, den Stollen rundum damit bestreuen, dann von allen Seiten mit einem Sieb dick mit Puderzucker bestreuen.

