



Adventsstollen

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 45-50 Minuten

Portionen: 6

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten für den Vorteig

- 100g Weizenmehl Type 405
- 20g frische Hefe (7g Trockenhefe)
- 65ml Milch (lauwarm)

Zutaten für die Füllung

- 225g Sultaninen / Rosinen
- 25g Zitronat (kleiner schneider oder hacken)
- 7g Orangeat (kleiner schneidern oder hacken)
- 7g Mandeln (gehackt oder gestiftelt)
- Rum oder Wasser zum einweichen (mindestens 60 Minuten)
- Butter, Zimt, Vanillezucker, Puderzucker um den fertigen Stollen zu bestreichen und bestreuen

Zutaten für den Hauptteig

- 150g Weizenmehl Type 405
- 30g Zucker
- 100g Butter oder Margarine
- 40ml Milch
- 3g Salz
- 3g Stollengewürz

Zubereitung

Zuerst 225g Sultaninen oder Rosinen, 25g gehacktes Zitronat, 7g gehacktes Orangeat und 7g gehackte oder gestiffelte Mandeln in Rum oder Wasser für mindestens 60 Minuten einweichen.

Für den Vorteig: 100g Weizenmehl Type 405, 20g frische Hefe (7g Trockenhefe) und 65g lauwarme Milch zu einem Teig verkneten. Diesen nun für 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für den Hauptteig: 150 g Weizenmehl Type 405, 30g Zucker, 100g Butter oder Margarine, 40ml Milch, 3g Salz und 3g Stollengewürz zum Vorteig geben und ca. 5 Minuten langsam, dann 5-6 Minuten schnell verkneten. Den Teig für 10 Minuten ruhen lassen und danach mit der Hand zusammenkneten. Abermals für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in kleine Fetzen schneiden und in eine Knetschüssel geben. Die eingeweichten Früchte gut abtropfen lassen, ein wenig mit Mehl bestäuben und zu den Teigfetzen geben. Danach die Früchte mit der Maschine vorsichtig unterkneten. Den fertigen Teig aus der Maschine nehmen und gleich in die gewünschte Form geben. Darin für weitere 15 Minuten gehen lassen. Jetzt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 35-45 Minuten fertig backen (bei Umluft die Temperaturen bitte um 20 Grad reduzieren). Nach dem Backen bitte sofort mit geklärter Butter oder Margarine gut einstreichen. Wenn der Stollen fast ausgekühlt ist, ein weiteres Mal mit Butter bestreichen und mit Zimt oder Vanillezucker bestreuen. Erst wenn der Stollen ganz erkaltet ist, mit Puderzucker bestreuen.

