

Weihnachtsstollen

Für die Stollenbackform (31 cm):

etwas Fett

Für das Backblech: Backpapier

Zutaten:

Hefeteig:

100 ml Milch

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1/2 TL Stollengewürz

2 Eier (Größe M)

125 g weiche Butter

100 g gemahlene Mandeln

100 g Orangeat

100 g Zitronat

375 g Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 75 g Butter etwa 20 g Puderzucker



Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>

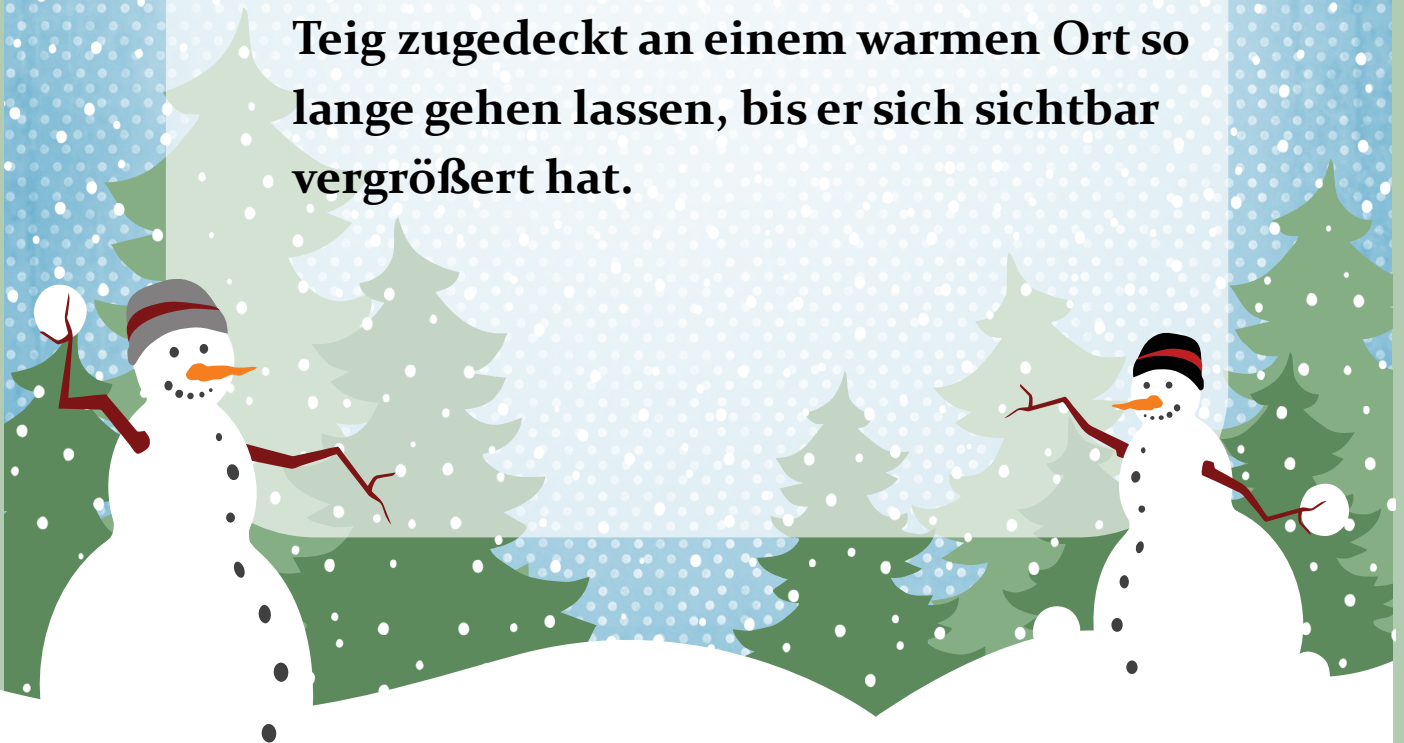
Weihnachtsstollen

Hefeteig:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen.
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel
sorgfältig vermischen.

Warme Milch, Zucker, Vanillin-Zucker,
Salz, Gewürz, Eier und Butter hinzufü-
gen und alles mit einem Mixer
(Knethaken) kurz auf niedrigster, dann
auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu ei-
nem glatten Teig verkneten.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort so
lange gehen lassen, bis er sich sichtbar
vergrößert hat.



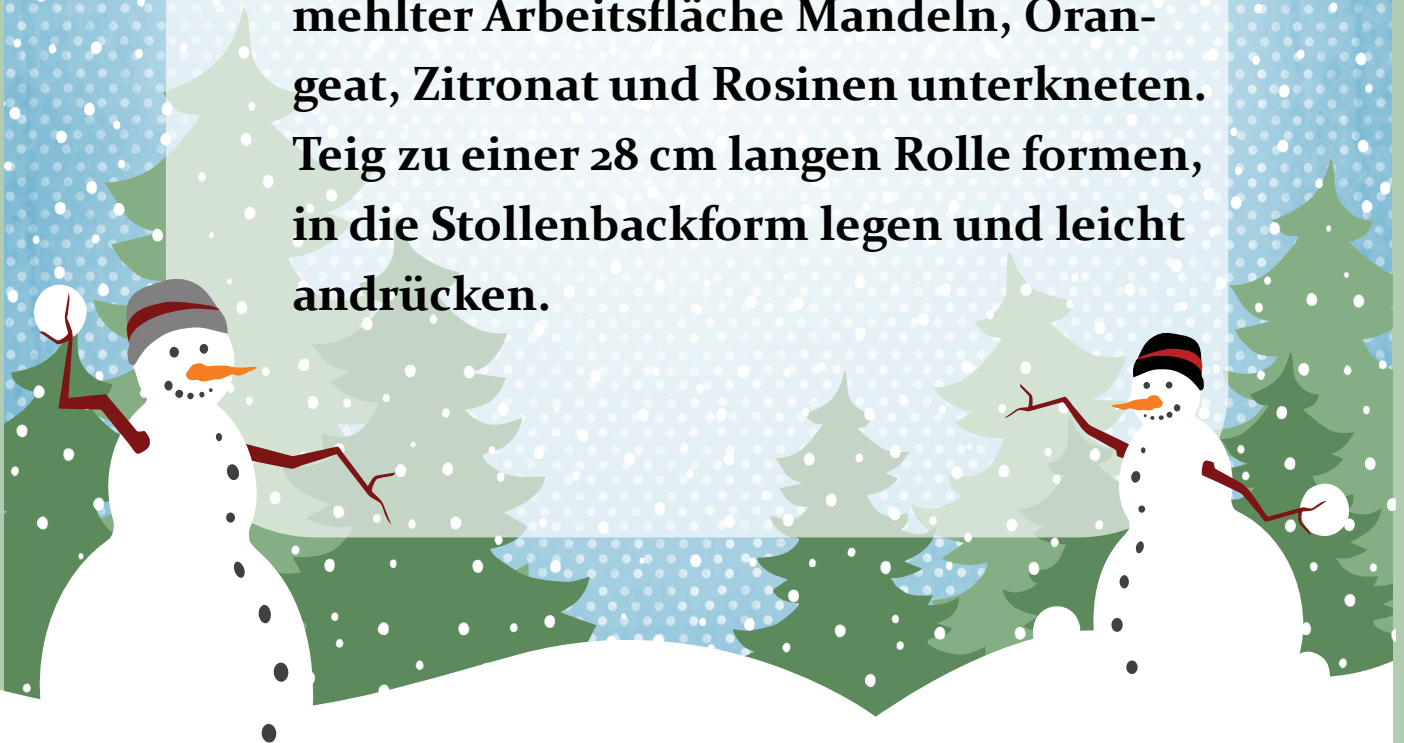
Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>

Weihnachtsstollen

1. Stollenbackform fetten.
2. Backblech mit dreifach gelegtem Backpapier belegen.
3. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze:
etwa 250°C
Heißluft:
etwa 230°C

Teig mit etwas Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Mandeln, Orangetat, Zitronat und Rosinen unterkneten. Teig zu einer 28 cm langen Rolle formen, in die Stollenbackform legen und leicht andrücken.



Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>

Weihnachtstollen

Die Stollenbackform mit der Öffnung nach unten auf das Backblech stellen und nochmals 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Blech mit der Form in den Backofen schieben.

Die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Während der letzten 15 Min. den Stollen ohne Form backen.

Backzeit: etwa 60 Min.



Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>

Weihnachtsstollen

Bestreichen und Bestreuen:

Den Stollen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen.

TIPP:

Sie können die Rosinen auch über Nacht in Rum einweichen.

Quelle: [Dr. Oetker Versuchsküche](#)



Jeden Tag tolle Rezept-Ideen

<http://rezepte.seniorenschulung-zuhause.de/>