Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Weihnachtsstollen

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Kuchen | Österreichisch | Süße Gerichte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Hefe zerbröckeln, in Milch auflösen. Mehl, Zucker, ¼ TL Salz, Mandelaroma, Eigelb und Hefemilch mit den Knethaken des Mixers verkneten. Nach und nach 200 g Butterschmalz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat im Orangensaft durchziehen lassen. Teig mit den Händen kräftig durchkneten, dabei die Rosinenmischung und Mandeln unterkneten. Den Teig weitere 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Teig gut durchkneten, zu einem Stollen formen, in eine gefettete Form geben und weitere 15 Min. gehen lassen. Die Form auf ein Backblech stürzen und bei 180° C (Umluft 160° C) auf unterster Schiene 45 Min. backen. Form abheben und weitere 15 Min. backen. Den heißen Stollen mit 50 g flüssigem Schmalz bestreichen und abkühlen lassen. Dann erneut mit 50 g Schmalz bestreichen und sofort mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Stollen schmeckt am besten, wenn er an einem kühlen, dunklen Ort, in einem Leinentuch oder einer Blechdose 1–2 Wochen gelagert wurde. Aufgeschnitten wird er in der Mitte: So können Sie die zwei Hälften zusammenschieben und der Stollen trocknet nicht aus.

Zutaten

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 180 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl glatt (Type W 700)
- 125 g Zucker
- Salz
- 2 TL Bittermandelaroma
- 2 Eigelb
- 300 g Butterschmalz
- 70 g Rosinen
- 70 g Korinthen
- 60 g Zitronat
- 60 g Orangeat
- 6 EL Orangensaft
- 200 g Mandeln
- 50 g Staubzucker