

Chococrossies-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

1 kg Mehl
1/4 l Milch
100 g Hefe
500 g Butter (oder 400g Butter und
--100 g Rindertalg)
50 g Schweineschmalz oder Butter
200 g Zucker
1 ts Salz (gestr.)
1 ts Natron (gestr.)
Zitronensaft oder abgerieben
Zitronenschale
1 pn Zimt
2 tb Rosenwasser
6 tb Rum
500 g Rosinen
375 g abgezogene, geriebene Mandel
250 g Zitronat

;----- Vorbereitung -----

Die Rosinen einen Tag vor der Herstellung in den Rum einlegen.

;----- Zubereitung -----

Alle Zutaten bis auf die letzten vier zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Rosinen, Mandeln und Zitronat unter den Hefeteig kneten. Den Teig zu einem Stollen formen. Dazu rollt man ihn etwas aus und schlägt ihn zu 2/3 übereinander, so dass eine Stufe entsteht. In eine Aluminiumfolie einschlagen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag den Stollen mit der geöffneten Folie auf ein Backblech legen und bei 200°C etwa eine Stunde backen. Wenn der Stollen nach dem Backen etwas abgekühlt ist, wird er dick mit zerlassener Butter bestrichen und anschließend mit Puderzucker bestreut. Zum Schluss wird er gut verpackt etwa einen Monat an einem kühlen Ort zum Reifen gelagert.

Backofen wird bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken, dann die Temperatur auf 180 Grad zurückdrehen und nochmals ca. 40-45 Minuten backen. Es ist ratsam, kurz bevor der Stollen fertig ist, die Form abzunehmen, damit noch eine schöne Farbe entsteht.

Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.

