

Christ - Stollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Für etwa 40 Stücke

50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Rosinen
175 g gehackte Mandeln
6 tb Rum
500 g Mehl
3 Päckchen Trockenhefe
1/2 ts Kardamom
1/2 ts Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
100 g Zucker
1 Ei
100 g Butter oder Margarine
50 g Pflanzenfett oder
- Schweineschmalz
1/8 l Milch
Mehl zum Formen
100 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker oder Zucker zum
- Bestreuen

Orangeat, Zitronat, Rosinen und Mandeln mit Rum vermischen und über Nacht stehenlassen. Mehl mit Trockenhefe, Salz, Kardamom, Zimt, Nelkenpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten, dabei die Fruchtmischung nach und nach unterkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Die eine Teigseite zu dreiviertel über die andere schlagen. Mit der Handkante so nachformen (Kung-Fu), dass die typische Stollenform entsteht. Stollen auf ein vorbereitetes Backblech legen. Nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa eine Stunde backen. Eventuell nach dreißig Minuten mit Pergament abdecken. Den noch heißen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen. Stollen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

TIP: Eine dicke Zuckerschicht hält den Stollen lange frisch und macht ihn noch gehaltvoller. Dafür wird das Gebäck mehrmals hintereinander mit flüssiger Butter beträufelt und mit Puderzucker bestäubt. Die Kruste wird fester, wenn man für den ersten Schritt feinen Kristallzucker statt

Puderzucker verwendet.

P.S.: Meine Mutter machte zu Kinderzeiten in Bremen jedes Jahr einen solchen Stollen. Wir Knaben mochten ihn nicht so besonders, Orangeat und Zitronat war nicht so unsere Sache. Aber es war eben Tradition, und das haben wir immer schon so gemacht, und wo kämen wir denn da hin. Also haben wir ihn immer treu und brav gegessen - wenn wir mussten. Außer in einem Jahr, da hat die Dame des Hauses den armen Stollen versehentlich mit einer Salzkruste überzogen statt des Puderzuckers. Obwohl der Stollen dann gnadenlos unter fließendem Wasser abgewaschen wurde, war er eigentlich nicht mehr zumutbar; er landete in Alufolie eingewickelt auf dem Balkon, und wir Männer (Vater eingeschlossen) hofften darauf, dass er allmählich dem Vergessen anheimfallen möge. Doch findige Vögel haben einen Weg durch das Stanniol gefunden und gewaltige Kerben hineingehauen. Dann waren wir für dieses Jahr befreit. Als meine Mutter dann im Spätherbst 1974 gestorbt war - ich war damals schon Student in Göttingen -, war die männliche Restfamilie das Opfer wohlmeinender Hausfrauen. Wir, die wir uns vom alljährlichen Stollenzwang befreit wähnten, wurden mit insgesamt fünf dieser Magenbeschwerer bedacht; haben sich bis weit nach Ostern gehalten und kamen dann wohl in den Sperrmüll...

* (Pro Stück ca. 170 Kalorien / 712 kJ) ** Article: Of zer.t-netz.essen

Erfasser: Unbekannt

Datum: 02.05.1993

Stichworte: ZER, Stollen, Christstollen, Kuchen, Weihnachten