

Doughnuts

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Für 2 Stollen

750 g Mehl
1/4 l Milch
60 g Hefe
130 g Zucker
300 g Butter
1 Vanilleschote
1 ts Salz
2 Eigelb
1 Zitrone, abgeriebene Schale
- von
1/3 ts Kardamom
1/3 ts Musaktbluete
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Korinthen
2 tb Rum
100 g Mandelstifte
100 g Puderzucker

:1. Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröckeln und in der Mulde mit :4 Ei Milch, 2 TI Zucker und etwas Mehl verrühren. Diesen Vorteig 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

:2. 250 g Butter in der restlichen Milch zerlassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Vorteig mit dem Mehl verrühren. Die Milch-Butter-Mischung, das Vanillemark, das Salz, die restlichen Gewürze und die zimmerwarmen Eigelb hinzufügen. Alles 10 Minuten mit den Händen kneten bis der Teig Blasen wirft. Dann für 2 Stunden warm stellen bis sich der Teig verdoppelt hat.

:3. Zitronat und Orangeat sehr fein hacken. Korinthen waschen und im Rum ziehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Zitronat, Orangeat, Korinthen und Mandeln rasch unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen.

:4. Backblech fetten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Jede Portion zu einer langen Rolle formen und mit dem Nudelholz in der Mitte eindrücken, so dass zwei Wülste entstehen. Den einen Wulst halb über den anderen schlagen, leicht andrücken. Den Stollen auf das Blech legen und 30 Minuten ruhen lassen.

:5. Den Stollen bei 180GradC (Gas Stufe 2 - 2 1/2) ca. 1 1/2 Stunden backen.
(Stäbchenprobe) Dann sofort mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick
mit Puderzucker bestreuen.

** Gepostet von: Klaus-Martin Meyer

Erfasser: Klaus-Martin

Datum: 26.02.1996

Stichworte: Kuchen, Stollen, Weihnachten, P2