

## Doughnuts

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Weihnachten

Stollen

Backen

175 g geschälte Mandeln  
175 g Sultaninen  
100 g Korinthen  
100 g feingewürfeltes Zitronat  
100 g fein gewürfeltes Orangeat  
1 pk Vanillezucker  
abgeriebene Schale von  
-- einer unbehandelten  
-- Zitrone  
3 tb Rum  
500 g Mehl  
60 g Hefe  
90 g Zucker  
1 pn Salz  
1/8 l Milch  
250 g weiche Butter  
150 g flüssige Butter zum  
; Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

Die Hälfte der Mandeln mahlen, die andere Hälfte grob hacken. Mit Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum mischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde krümeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen. Den restlichen Zucker und das Salz auf dem Mehlsrand verteilen. Die Milch erwärmen und über die Hefe gießen. Die Hefe in der Milch auflösen und mit wenig Mehl zu einem Vorteig verkneten. Etwas Mehl darüberstäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Die weiche Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann die vorbereiteten Früchte unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40X30 cm ausrollen. Mit Wasser bepinseln. Von der Längsseite her zusammenklappen und den Wulst mit der Kuchenrolle andrücken. Eine doppelte Lage Backtrennpapier auf das Backblech legen, den Stollen daraufsetzen. Zugedeckt noch einmal 15-20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Gas: 3) auf der mittleren Einschubleiste 35-40 Minuten backen. Den heißen Stollen mit der flüssigen Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Bepinseln und bestäuben so oft wiederholen, bis Butter und Puderzucker aufgebraucht sind. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens 3 Wochen ruhen lassen.

TIP: Wenn man den Christstollen eingefroren hat: 6-7 Stunden vor dem Anschneiden aus dem Gefriergerät nehmen und in der Verpackung bei Zimmertemperatur langsam auftauen lassen.

\*Quelle: Essen & Trinken 11/81 Erfasst von Sylvia Mancini