

Walnusstafeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Weihnachten
Mandel

2 kg Mehl
500 g Butterschmalz; weich
500 g Mandeln; abgezogen, gerieben
500 g Rosinen; mit Rum getränkt
250 g Zitronat; gehackt
250 g Orangeat; gehackt
4 Eier
2 Zitronen: Schale abgerieben
1 Fläschchen Bittermandelöl
4 pk Vanillezucker
;Salz
1/2 l Milch
160 g Hefe

* ZUM FERTIGSTELLEN

Butter; zerlassen bis
--nussbraun
--Puderzucker

* QUELLE

-überliefert
-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch verrühren. Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann alle anderen Zutaten zugeben und so lange kneten oder schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmal zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch wird. Dann 2-3 Stollen daraus formen und bei Mittelhitze 1 Stunde backen. Noch heiß mit nussbrauner Butter bestreichen (gibt gutes Aroma!) und mit Puderzucker bestäuben.