

Christstollen aus meiner Weihnachtsbäckerei

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
ca. 2 Stunden aufgehen lassen
Backen: ca. 30-35 Minuten

Zutaten

80g Cranberries, getrocknet
100g Tutti Fruit (Studentenfutter)
1EL Orangeat
1EL Zitronat
400g Weismehl
1 Beutel Trockenhefe à 7g
45g Zucker
1 TL selbstgemachten Vanillezucker
2 Prisen Salz
1 TL Bittermandelaroma à 4g
100g gemahlene Mandeln
1 Zitrone abgeriebene Schale und der Saft dazu pressen
2 Eier
0.8 dl Milch, lauwarm
140g Butter, weich
Mehl zum Formen
100g Butter zum Bestreichen
30g Puderzucker zum Bestäuben
2 Rollen Marzipan à 80g können beigelegt werden



Zubereitung:

1. Cranberries und Tutti Fruit 6 Sek. / Stufe 7 grob hacken
2. Orangeat und Zitronat mit Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Vanillezucker, Aroma und Mandeln mischen. Zitronenschale dazu reiben, Saft auspressen, begeben. Eier, lauwarme Milch und Butter zugeben.
3. Zu einem geschmeidigen Teig kneten auf Teigstufe, zirka 2 Min. kneten. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen. Auf wenig Mehl oval ca. 2cm dick auswallen. Längs knapp neben der Mitte eine Vertiefung eindrücken. 2 Rollen Marzipan in die Vertiefung legen. Die grössere Teighälfte über die kleinere klappen und festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der unteren Ofenhälfte ca. 25 Min. backen.
5. Butter schmelzen, Stollen noch heiss mit Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Christstolle schmeckt am besten einen Tag später!

Schöni Adventszyt!

