

## Christstollen

(Rezept für einen Stollen)

### Zutaten

500g Mehl  
1 Ei  
60g Zucker  
250g Butter  
Ca. 2TL Stollengewürz (z.B. aus einem Gewürzladen)  
40g Hefe  
100 ml warme Milch

50g Zitronat  
60g Orangeat  
70g Rosinen  
50g Mandeln  
20g Rum

3g Salz  
250g Butter  
1 Vanilleschotte  
200g Zucker

Ca. 30g Puderzucker

### Zubereitung

Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln kann mehrere Tage in Rum eingelegt (zugedeckt bei Zimmertemperatur) werden.

Das Innere einer Vanilleschote auskratzen und mit dem Zucker vermischen.

Für den Teig Mehl, Ei, Zucker, Butter, Gewürze, warme Milch und Hefe ca. 7 Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen danach die Früchte, Mandeln und das Salz hinzugeben und kurz kneten. Dem Teig dann nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Sollen formen, aufgehen lassen (mindestens ein Drittel) und bei 190 C eine Stunde backen (Nadelprobe).

Den noch warmen Stollen in flüssiger Butter baden und mit Vanillezucker bestreuen. Vor dem Verzehr mindestens einen Tag ruhen lassen. Die Stollen sind mehrere Wochen haltbar. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

