

CHRISTSTOLLEN



ZUTATEN

- 1 Würfel Germ
- 600 g Mehl
- 2 Eidotter
- 2 ganze Eier
- 300 g Butter
- 200 ml Milch
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Orangenschale
- abgeriebene Zitronenschale
- 50 g gehackte Mandeln
- 70 g gehackte Aranzini
- 30 g Zitronat
- 150 g Rosinen
- Pignoli

ZUBEREITUNG

Machen Sie ein Grübchen in das Mehl und bröseln Sie den Germ hinein. Lauwarme Milch und Zucker hinzugeben und zu einem Germteig kneten. Anschließend gehen lassen. Danach geben Sie die restlichen Zutaten dazu und kneten den Teig gut durch. Der Germteig soll nun 5 Stunden reifen. Kneten Sie danach noch die Früchte unter und formen Sie nach Belieben einen Stollen. Auf ein befettetes Backblech legen und 20 Minuten ruhen lassen.

Back-Temperatur:

180 °C

Backzeit:

ca. 45 Minuten

TIPP:

Wer Rosinen und Aranzini nicht mag, kann sie auch weglassen. Den Stollen am besten großzügig mit Staubzucker verfeinern.