

WEIHNACHTS-STOLLEN

Ohne Orangeat und Zitronat sondern mit Rum-Rosinen und Schokolade. 2 Stück à 760 g

<p>FRÜCHTE</p> <p>300 g Rosinen 50 g Rum</p>	<p>Mindestens über Nacht ziehen lassen, auch länger.</p>
<p>MANDELN</p> <p>100 g gehackte Mandeln 100 g warme Milch 150 g Kochschokolade</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mandeln und Milch vermengen und mind. 30 Minuten quellen lassen. • Überflüssige Milch abtropfen bzw. als Schüttflüssigkeit für den Hauptteig nehmen. • Die Schokolade in kleine Stücke schneiden.
<p>HEFESTÜCK</p> <p>250 g Weizenmehl 700 (550) 150 g Milch lauwarm 30 g Hefe 25 g Kristallzucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten zu einem glatten Teig kneten (4 Min. langsam, 3 Min. schnell) • zugedeckt ca. 45 Minuten reifen lassen.
<p>BUTTERSTÜCK</p> <p>225 g Butter 50 g Weizenmehl 700 (550) 25 g Kristallzucker 10 g Salz 5 g Stollengewürz (Lebkuchengewürz)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten in der Maschine langsam zu einer glatten Masse mischen. • Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.
<p>HAUPTTEIG</p> <p>455 g Vorteig 315 g Buttermischung 200 g Weizenmehl 25 g Milch (evt. Mandelwasser)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Alles langsam mischen (6. Min) oder mit der Hand. Fester Teig. • Nach 30-60 Minuten die Fruchtemischung, Schokolade und die Mandeln schonend unter kneten. • Nochmals kurz entspannen lassen und 2 gleich große Striezel formen. Zugedeckt gehen lassen ca. 30-40 Min. • Backofen vorheizen 200 Grad. • Der Länge nach einschneiden. Bei 200 Grad ca. 55 Min. backen. • Mit heißer Butter einstreichen, in Kristallzucker wälzen. • 1 Tag auskühlen lassen, nochmals mit Butter bestreichen und dick mit Staubzucker bestreuen. 2 Tage bei 14 Grad reifen lassen. • Dann in Folie packen. Hält gut 2-3 Wochen.

Rezept von Helga