Oma‘s bester Christstollen - einfach und lecker

Ein leckerer Stollen gehört zu Weihnachten! Mit unserer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt ein leckerer Christstollen ganz einfach. Wer nur einen Stollen machen möchte, nimmt einfach nur die Hälfte der angegebenen Zutaten. Den zweiten Stollen kann man auch wunderbar an seine Liebsten verschenken.

Zutaten für etwa 2 Stollen

FÜR DEN HEFETEIG

300 g	Rosinen
1 TL	Zitronenschale
100 g	Orangeat
100 g	Zitronat
100 g	gemahlene Mandeln
125 ml	Rum
850 g	Mehl
1 Würfel	frische Hefe
150 ml	Milch
200 g	Butter
2	Eier
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Kardamom
½ TL	Muskat

ZUM BESTREICHEN

75 g	Butter
150 g	Puderzucker

Copyright ASMO KÜCHEN vom 10. November 2020, pixabay christmas-stollen-1084954 1920

Zubereitung:

1. 300 g Rosinen, 1 TL Zitronenschale, 100 g Zitronat, 125 ml Rum, 100 g Orangeat, 100 g gemahlene Mandeln

Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit Rum und gemahlenen Mandeln mischen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen (für mehr Aroma kann man diese Früchte-Rum-Nuss-Mischung auch am Vortag zubereiten und über Nacht durchziehen lassen).

2. 850 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe, 150 ml Milch, 1 Prise Zucker

Mehl in eine Schüssel geben, mit den Fingern eine kleine Kuhle bilden. Hefe dort hinein bröseln. Die Milch kurz lauwarm erwärmen. Etwa 2 EL der lauwarmen Milch und eine Prise Zucker über die Hefe geben und in der Kuhle kurz miteinander vermischen. Etwas Mehl darüber streuen. Diese Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. 200 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Prise Salz, 1 TL Zimt, ½ TL, Kardamom, ½ TL Muskat

Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen mit den Gewürzen darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken auf höchster Stufe mindestens 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die restliche Milch zugeben und unterkneten. Zum Schluss kurz die Früchte-Rum-Nuss-Mischung unterkneten. Nochmal abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

4. Teig nach Ruhephase nochmal kurz durchkneten, in zwei gleichgroße Teile aufteilen für zwei Stollen. Beide Teige zu länglichen Laiben formen. Mit der Teigrolle etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Den dickeren Teil darüberschlagen und den Laib mit den Händen nochmal zurechtformen.

5. Backblech mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Etwa 40-45 Minuten backen. Nach 30 Minuten Backtemperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) reduzieren. Falls die Stollen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken, bis er fertig gebacken ist.

6. 75 g Butter, 150 g Puderzucker

Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Die Stollen direkt, wenn sie noch heiß sind, mit Butter bestreichen. Abkühlen lassen. Jetzt nochmal mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Copyright ASMO KÜCHEN vom 10. November 2020

TIPP: Selbst gebackenen Stollen richtig aufbewahren und lagern

Wer einen Stollen selber backt, möchte auch lange etwas davon haben. Bei der Lagerung und Aufbewahrung sollte man deshalb folgende Dinge beachten:

- Den kalten Stollen in Alufolie einschlagen. Danach den Stollen in einen Plastikbeutel geben und verschließen. Ein Stollen sollte zur Lagerung **luftdicht verschlossen** sein.
- Der verpackte Stollen muss **kühl, trocken und dunkel gelagert** werden. Die Temperatur sollte zwischen 3 und 12 Grad betragen. Der Kühlschrank kommt für die Lagerung des Stollens dabei leider nicht in Frage, denn hier würde er austrocknen. Stattdessen ist der Keller ein optimaler Ort für die Aufbewahrung des Stollens. Hier herrscht eine optimale Luftfeuchtigkeit. Alternativ bietet sich der kälteste, nicht beheizte Ort in der Wohnung oder im Haus an. Hier kommt z.B. das Schlafzimmer oder ein Vorratsraum in Frage.
- Luftdicht verpackt und kühl gelagert, bleibt der selbst gebackene Stollen **bis zu 4 Wochen** frisch.
- Ein Stollen sollte **vor dem Verzehr reifen**. Deshalb sollte man ihn immer etwas liegen lassen, weil so das Aroma der Früchte und Gewürze durch das Gebäck ziehen kann. Das macht den Stollen „reif“ und lecker!

Weitere TIPPS

- **Rumrosinen** gehören tatsächlich in die traditionelle Variante eines Stollens. Sie bringen nicht nur Aroma, sondern helfen auch bei der Konservierung des Hefegebäcks. Wer **kein Alkohol** verwenden mag, kann in diesem Fall zum Beispiel die **Rosinen** einfach **in Apfelsaft einlegen.**
- **Glutenfreier Stollen** – geht das? Definitiv, denn inzwischen kann man in vielen Reformhäusern und Supermärkten glutenfreie Mehlmischungen erhalten. Es gibt sogar spezielles Stollenmehl, mit dem der schwere Hefeteig besonders gut gelingen soll. **Hefe** gilt übrigens in den meisten Fällen auch als **glutenfrei**. Dementsprechend muss man kaum etwas an dem Rezept abändern.
- **Veganer Stollen** – auch kein Problem. Man nutzt am besten direkt ein Rezept, welches **ohne Eier** konzipiert ist. Die Butter lässt sich dann gut durch **Pflanzenmargarine** ersetzen. Bei der Milch kann man auch ganz entspannt auf pflanzliche Versionen setzen. Wer Soja meiden möchte, sollte einmal **Mandelmilch** versuchen. Hier passt die Aromatik hervorragend zum restlichen Gebäck. Und selbst Quark kann inzwischen in einer Soja-Variante erworben werden.
- **Stollen, aber weniger süß.** Generell kann man zum Beispiel mit **Kokosblütenzucker** arbeiten. Anstatt des herkömmlichen Puderzuckers gibt es auch Alternativen, wie Xylit-Puderzucker. Beide süßen ähnlich intensiv wie Zucker.

Copyright ASMO KÜCHEN vom 10. November 2020