

Oma Rosemaries bester Christstollen

Zutaten

Für den Germteig

1200 g Mehl
100 g Hefe
3/8 l lauwarme Milch
100 g Zucker
2 Eier
400 g Butter
das Innere einer Vanilleschote
abgeriebene Schale einer Zitrone
½ TL Salz

Früchte zum Beimengen

500 g Rosinen
300 g geschälte, gehackte Mandeln
2 cl Rum

Für die Glasur

150 g Butter
150 g Zucker



Zubereitung

- Alle Zutaten für den Germteig mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dabei unbedingt das Mehl sieben, die Hefe in der lauwarmen (!!) Milch auflösen und die Butter zergehen lassen
- Den geschmeidigen Teig bei Zimmertemperatur oder etwas wärmer 30 min rasten lassen
- Wieder zusammenschlagen
- 20 min rasten lassen
- Rosinen und Mandeln mischen und mit Rum durchziehen lassen, dann diese Mischung rasch unter den Teig kneten
- 20 min rasten lassen
- 2-3 Stangen mit ca. 30 cm Länge formen und leicht ausrollen, sodass sie in der Mitte etwas dünner sind. Den Teig längs einmal zusammenklappen – so entsteht die typische Stollenform.
- Die fertigen Stollen auf das Backblech mit Backpapier legen und 20 min gehen lassen. Die Stollen sollten hier noch deutlich an Volumen zunehmen
- Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Stollen 60 bis 80 min backen, noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Rosemaries Tipp:

traditionelles Gebäck, dass man eigentlich schon im November für die Weihnachtstage macht. Es gewinnt mit der Zeit noch sehr an Geschmack! Gut verpacken!
Durch das mehrmalige rasten lassen und wieder zusammenschlagen entwickelt der Teig sehr feine und gleichmäßige Poren. – „ein Germteig hat vier Leben“ 😊