

Stollen ^{5x 200g Hefe}

2,5 kg Mehl, ~~300g Hefe~~, etwa $\frac{1}{4}$ l Milch, 500 g Zucker, 4 Päckchen Vanillinzucker, die abgeriebene Schale von 1 bis 2 Zitronen, 35 g Salz, 100 bis 200 g ~~Schneefett~~ Butter o. Butterschmalz, 1 kg Schmelzmargarine, 150 g Zitronat, 80 g bittere Mandeln, 200 g süße Mandeln, ~~1,5 kg~~ 1,5 kg Sultaninen, 250 g Korinthen. Rum oder Weinbrand, Butter, Zucker, Staubzucker.

Am Abend vor der Teigbereitung die Zutaten in einen warmen Raum stellen und die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen mit Rum anfeuchten. Am nächsten Tag in das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit dem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürz, Fett, Margarine, geraspelt Zitronat und geriebene Mandeln sowie warme Milch nach Bedarf unterwirken, erst dann Sultaninen und Korinthen zugeben. Den gründlich durchgearbeiteten Teig warm, aber nicht zu nahe an den Ofen stellen, damit das Fett nicht austreten kann. Nach mindestens zweistündigem Gehen den Teig zusammenstoßen, nochmals durcharbeiten und in ein oder anderthalb Kilo schwere

Stücke aufteilen (zwei Kilo schwere Stollen sind für das Blech des Haushaltherdes nicht geeignet). Die Teigstücke brotähnlich formen und entweder längs jeweils 1 cm tief einschneiden oder mit dem Handrücken bzw. einem Holzstab längs seitlich eine tiefe Furche eindrücken, die den geformten Stollenteig in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die breite schlagen. Den geformten Teig ohne weiteres Gehen lassen bei guter Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Danach buttern und zuckern, am besten in der Reihenfolge: Butter, feiner klarer Zucker, Butter, Staubzucker. Stollen braucht mindestens eine Woche Lagerzeit.

→ Tol mache
2kg Steine
→ Ober-Unterhitze
180°C

Unbedingt ungeschälte Mandeln kaufen, die selbst schälen und mahlen/reiben. Sonst wird es zu hoch.

Ich nehme auf diese Menge Sultaninen 0,5 l Rum.

Viel Spaß und gutes Gelingen.

Claudia N