

# Christstollen

Das wird benötigt:

500g	Mehl	1½ Tl	Stollengewürz
1	Würfel Hefe	200g	Sultaninen
¼ l	lauwarme Milch	100	ml Rum
80g	Zucker	50g	Zitronat (klein gewürfelt)
150g	Butter	20g	Orangeat (klein gewürfelt)
½ Tl	Salz	70g	Mandeln (gestiftelt)
1	Messerspitze Vanillemark	150g	Haselnüsse (grob gehackt)



So wird's gemacht:

1. Die Sultaninen über Nacht in Rum einweichen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Delle drücken und die lauwarme Milch hineingießen. Anschließend die Hefe in die Delle bröseln, mit ein wenig Zucker bestreuen, warm stellen und 30 min. gehen lassen.
3. Den restlichen Zucker, zerlassene, aber abgekühlte Butter und Salz unterrühren und erneut 30 min. gehen lassen.
4. Die restlichen Zutaten unterrühren, den Teig auf einem Blech zum Stollen formen oder in eine gut gefettete Stollenform drücken. Nochmals 30 min. gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 min. backen. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit den Stollen aus der Form nehmen und fertig backen.
6. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

