

Christstollen

>>> Zutaten

Nr	Menge (2,8 kg)	Menge (17 kg)	Beschreibung
(1)	1000 g	6000 g	Mehl
(2)	100 g	600 g	Zucker
	7 g	40 g	Salz
	2 g	10 g	Muskatnuss
(3)	90 g	530 g	Hefe
(4)	2	10	Eier
(5)	2 g	10 g	Zitronensaft
(6)	220 g	1320 g	Milch
(7)	370 g	2200 g	Butter (für den Teig)
(8)	70 g	440 g	Orangeat
	60 g	350 g	Zitronat
	100 g	600 g	Mandeln
(9)	750 g	4400 g	Sultaninen
(10)	70 g	350 g	Butter (zum bestreichen)
(11)	20 g	100 g	Rum

>>> Vorbereitungen

Die Mandeln blanchieren und stifteln. Die Sultaninen *lesen*. Den Rum in die Sultaninen geben, durchmischen und mindestens einen Tag ziehen lassen. Orangeat und Zitronat kleinhacken; wenn vorhanden, kann dies mit einer Moulinette durchgeführt werden.

>>> Zubereitung



Das Mehl **(1)** mit einem Sieb in eine Schüssel (S1) geben. Zucker, Salz und Muskatnuss **(2)** in eine Schüssel (S2) geben und vermischen. Den Inhalt aus (S2) rechts vom Mehl in die Schüssel (S1) geben. Die Hefe **(3)** zerkleinern mit **(2)** vermischen. Die Eier **(4)** an die linke Seite des Mehls geben und den Zitronensaft **(5)** darüber geben (siehe Abbildung).



Die Milch **(6)** handwarm erhitzen und zu 25% über die Hefe und zu 75% über die Eier geben. Die Massen auf der rechten und linken Seite des Mehls jeweils gut durchmischen (siehe Abbildung) und ca. 10 Minuten warten.



Nun zuerst noch einmal die Eier und die Hefe zerkleinern, dann den Inhalt von Schüssel (S1) vermischen. Nun die Butter **(7)** hinzugeben und alles so lange zu einem Teig kneten (den gesamten Teig mindestens zweimal in kleinen Portionen an der Schüsselwand *klopfen*), bis sich dieser von der Schüssel löst. Danach den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 15 Minuten warten.



Orangeat, Zitronat und Mandeln **(8)** in eine Schüssel (S3) geben und vermischen. Die Sultaninen **(9)** im Teig untermischen. Den Inhalt aus Schüssel (S3) im Teig untermischen.



Den Teig - je nach Belieben - in Portionen zu 0.5kg, 1.0kg oder 1.5 kg aufteilen und jede Portion in eine rechteckige Form bringen.



Nun muss der Teig in die Stollenform gebracht werden. Dazu die unteren 2/3 des rechteckigen Teigstücks mit einem Stollenholz (ein alter sauberer Besenstiel tut es auch) flachrollen. In das obere Drittel eine Mulde drücken und das unter Ende in die obere Mulde umschlagen (siehe Abbildung).



Nach dem Formen den Stollenteig noch ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nun die Butter **(10)** unter kleiner Flamme verlaufen lassen und den Stollenteig damit bestreichen.



Im vorgeheizten Ofen den Stollen bei **170°** (Heißluft) ca. **50 Minuten** backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen.

Vor dem Servieren den Stollen mit Puderzucker bestreuen.