

Weihnachtliche Bäckerei

Stollen einmal selbst gebacken

Nach dem Rezept von Bäckermeister Wiedemann

Der Advent ist die Zeit des Backens. Der Geruch von Plätzchen und Lebkuchen weckt Erinnerungen an unsere Kindheit. Besonders beliebt ist der traditionelle Weihnachtsstollen. Bäckermeister Jörg Wiedemann stellt heute ein Rezept vor, das man gut nachbacken kann.

Zutaten

Für den Teig:
500 g Mehl
50 g Hefe
100 g Zucker
125 ml Milch
200 g Rosinen
150 g Butter oder Butterfett
1 Ei
½ TL Salz
1 EL Rum
Aroma, Vanille, Zitrone
1 Prise Zimt
100 g Gehackte Mandeln
50 g Zitronat
50 g Orangenat

Zum Bestreichen: Etwas Butter

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung

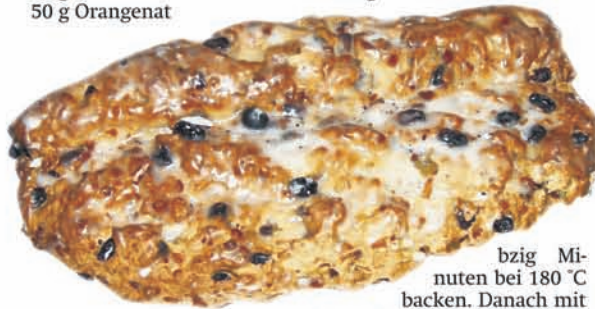
Rosinen am Vortag waschen und mit Rum übergießen. Mit den Mandeln, Zitronat und Orangenat vermengen.

Aus Mehl, Milch und Hefe einen Vorteig herstellen. Drei Stunden an einen warmen Ort gehen lassen. Bitte abdecken.

Nun den Teig mit dem Zucker und der weichen Butter sowie den Gewürzen vermengen und mit etwas frischem Mehl gut verkneten.

Zum Schluß die Fruchtemischung vorsichtig unterkneten. Nach kurzer Teigruhe einen Stollen formen.

Im vorgeheizten Ofen zirka sechzig bis siebenzig



zig Minuten bei 180 °C backen. Danach mit Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Ein leckerer Stollen: Guten Appetit!

Foto: Alt

(alt)