

- Omas Stollenrezept -

Zutaten:



500g Mehl
5g Salz
250g Butterschmalz + 250g Schweinefett
125g Zucker
500g helle Rosinen
125g gehobelte Mandeln
100g Zitronat (klein gehackt)
120g frische Hefe
Kardamon, Zitronenschale, Vanillezucker,
Bittermandel, Rum, Kümmelschnaps

Zubereitung:

Das Mehl in einer großen Schüssel abwägen, die frische Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und dann mit ein wenig warmer Milch mischen, bis sich die Hefe vollständig in der Milch aufgelöst hat. Das Mehl zu einem Vulkan formen. Dann die Hefe-Milch-Mischung in den Krater gießen und das umliegende Mehl drüber häufen. Nun die Masse zugedeckt ein wenig ziehen lassen. In der Zeit können die restlichen Zutaten schon vorbereitet werden: Das Butterschmalz und das Schweinefett gemeinsam warm machen, sodass es flüssig wird, jedoch nicht kochen lassen. Die Rosinen, Zitronat, Mandeln und Zucker in einer Schüssel vermischen. Dann die Schale einer Zitrone + je ein TL der Gewürze (auch Salz) + je ein EL von Rum und Kümmelschnaps hinzufügen und alles schön vermischen. Dann das flüssige Butterschmalz mit der Hefe-Mehl-Masse verkneten, bis es einen schönen Teig ergibt, die restlichen Zutaten mit einmischen und solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel leicht löst und nicht mehr so stark klebt.

Nun den Teig zu einem Klumpen formen und in der Schüssel zugedeckt ca. 1 Stunde in einem warmen Umfeld ziehen lassen. Nach ca. 1 Stunde den Teig nochmals kräftig durchkneten und auf einem Blech oder in einer länglichen Form, mit Butter gefettet, bei 120 Grad 1 Stunde backen, danach noch ca. 15 Minuten bei 150-170 Grad fertigbacken. Später den Stollen nochmal mit Butter bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben und dann ein paar Tage ruhe lassen und am nächsten Adventssonntag mit den Liebsten genießen.

Guten Appetit! 😊