Mandelstollen



Zutaten:
500 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch (ca.)
80 g Zucker
200 g Butter
1/2 Teelöffel Salz
1 Prise Kardamom
1 Ei
50 g Mandeln geschält und gerieben
150 g Mandeln geschält und gehackt
50 g Zitronat gehackt

Außerdem:
50 g zerlassene Butter
Puderzucker

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit der Hälfte Milch und einem Teelöffel Zucker verrühren, in die Vertiefung geben und zugedeckt auf das doppelte Volumen gehen lassen.
Inzwischen die Butter mit dem restlichen Zucker, den Gewürzen und dem Ei schaumig rühren.
Das Mehl mit der gegangenen Hefe und der Schaummasse mischen. Die Mandeln, das Zitronat und noch so viel Milch dazugeben, dass ein fester Teig entsteht. Alles kräftig schlagen, bis der Teig seidig glatt wird und Blasen wirft. Zugedeckt an einem mäßig warmen Ort gehen lassen.
Den Teig dann zu einem länglichen Kloß formen, flachdrücken und mit dem Rollholz in einem Drittel der Länge nach eine Vertiefung anbringen. Die schmälere Hälfte über die größere schlagen und leicht festdrücken. Auf einem gut gefetteten Backblech bei 200°C etwa 60 Minuten goldbraun backen.

Den fertigen Mandelstollen noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Harald Biglewski zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.