Weihnachtsstollen/Christstollen

Zutaten für 2 Stollen à 500 g:

Rumrosinen:
250 g Rosinen
100 g Orangeat
50 g Zitronat
75 g gehackte Mandeln
50 ml brauner Rum

Teig:
300 g Mehl
30 g Hefe
125 ml Milch
15 g Zucker
1 Eigelb
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 Prise Lebkuchengewürz
100 g Marzipanrohmasse
100 g Butter

Außerdem:
50 g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
Puderzucker

Zubereitung:
Am Vortag Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln, Rum und 50 ml Wasser verrühren, zugedeckt bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
Am nächsten Tag für den Vorteig 150 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 75 ml kalter Milch und Zucker verrühren, zum Mehl geben und zu einem festen Teig kneten.
Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Vorteig mit restlichem Mehl, Milch, Eigelb, Salz und Lebkuchengewürz mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf langsamer Stufe verkneten.
Marzipan zerbröckeln und nach und nach dazugeben, bis es ganz untergearbeitet ist. Butter in Stückchen dazugeben und unterarbeiten. Zum Schluss die Früchtemischung unter den Hefeteig kneten.
Teig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Teile teilen und jedes Teigstück zu einem Rechteck formen, nicht kneten. Zuerst die Längsseite einschlagen, dann die Breitseiten. Teig weitere 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Den Teig zu einem Rechteck formen. Mit dem Rollholz von der Längsseite des Teiges eine Hälfte leicht flach rollen, mit den Händen eine Kerbe in die Teigmitte drücken. Das flach gerollte Teigstück überklappen, so dass die typische Stollenform entsteht (siehe Bild). Die zweite Teighälfte ebenso formen. Stollen 10 Minuten ruhen lassen. Stollen auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der mittleren Einschubleiste erst 20 Minuten, dann bei 180°C weitere 30-40 Minuten backen.
Die Stollen noch heiß mit der restlichen, zerlassenen Butter bepinseln und etwas auskühlen lassen. Den Puderzucker mit Vanillinzucker mischen und über die Stollen streuen.

Tipp:
Die Stollen vor dem Anschneiden am besten 1 Woche ruhen lassen.

© lecker-backen.de