



Zutaten



Für einen 2 kg schweren Stollen

- 600 g Weizenauszugsmehl
- 70 g Frischhefe
- 170 g Vollmilch
- 7 g Salz
- 95 g Kristallzucker
- 110 g süße Mandeln
- 12 g bittere Mandeln
- 250 g Butter
- 50 g Butterschmalz
- 120 g Zitronat/Orangeat
- 15 g Zitronenschale
- 460 g Sultaninen
- 40 g Rum
- 1 g Gewürze
- ½ Vanilleschote

Für das Dekor

- 100 g ausgelassene Butter
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Puderzucker

Zubereitung



Zunächst sollte man am Vortag die Sultaninen in gutem Rum einlegen und ziehen lassen. Rund 1 ½ Stunden vor dem Backen dann alle Zutaten bereitstellen. Am besten ist es, wenn die Zutaten Zimmertemperatur haben.

In der zimmerwarmen Milch die frische Hefe ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach alle Zutaten bis auf die Sultaninen vorsichtig zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt etwa 90 Minuten gehen lassen.

Erst dann werden die Sultaninen hinzugefügt und der Teig nochmals kurz durchgeknetet, bis die Sultaninen gleichmäßig verteilt sind. Nun den Teig zu einer länglichen Rolle formen.

Auf der Oberseite der Länge nach rund 2 cm tief einschneiden.

Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Für das Dekor die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Den Stollen buttern und anschließend mit Kristallzucker ummanteln. Zu guter Letzt mit Puderzucker fein bestäuben.

Guten Appetit!

Weinempfehlung



Dazu passt ein Riesling Eiswein mit Aromen von exotischen Früchten und einer belebenden Frische.