

Stollen

Portionen

8

Wartezeiten

Zutaten

- 1 Kg Mehl (405)
- 2 Würfel Hefe
- 150g Zucker
- 500g Rosinen
- 150g Zitronat
- 50g Orangeat
- 200g Mandeln (gemahlen)
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Rum
- 1 Teelöffel Zimt
- Etwas Kardamom
- Orangenschale (gerieben)
- Zitronenschale (gerieben)
- 100g Marzipan
- 300g Butter
- 250ml Buttermilch

Zubereitung

Hefestück mit wenig Buttermilch und etwas Zucker anstellen (+etwas Mehl), wenn gut gegangen, Teig bereiten: Bis auf Fett und Rosinen, erneut gehent lassen, weiche butter und Rosinen mit restlichem Mehl unterkneten, Stollen formen und gehen lassen. Am besten im Backofen bei ca. 50°C. Backen ca. 45-60min bei 175°C. Mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Quellen

- Ulla

