Christtollen

Advent und Weihnachten ohne Christtollen ist undenkbar! In diesem Rezept wird der Stollen mit einer leckeren Mandelmasse gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Foto: Chris Schaer

Zutaten

350 g	Mehl
1 TL	Salz
4 EL	Zucker
0.5 TL	Zimtpulver
60 g	Butter (weiche)
20 g	Hefe
100 ml	Milch
1 Stk.	Ei
20 ml	Grappa
2 Tropfen	Bittermandelöl
1 EL	Rosenwasser
50 g	Korinthen
50 g	Sultaninen
1 EL	Orangeat
1 EL	Zitronat
150 g	Nüsse (gemischte)
120 g	Mandelmasse
50 g	Butter (zum Schmelzen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Vanillezucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den Christstollen das Mehl mit Salz, Zucker und Zimt mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde Milch und Hefe geben und vom Rand aus verkneten.

2. Butter und Ei hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit Grappa mit Bittermandelöl und Rosenwasser verrühren und das Zitronat darin einlegen. Die Nüsse grob hacken. Korinthen und Sultaninen, Zitronat und Orangeat mit den Nüssen vermengen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Die Nussmischung unter den Teig kneten und diesen auf der Arbeitsfläche zu einer 3 cm dicken ovalen Fläche ausrollen.

5. Die Mandelmasse zu einer Rolle formen und in die Mitte des Teigs legen. Den Teig von beiden Seiten darüber schlagen und auf das Backblech legen. Butter zerlassen und den Stollen damit einpinseln.

6. In den kalten Ofen schieben und diesen auf 220°C erhitzen. Den Stollen ca. 30-40 Minuten backen, dabei immer mal wieder mit der Butter bestreichen. Staubzucker mit Vanillezucker mischen.

7. Den fertigen Stollen aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Butter einpinseln. Dann abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit der Zuckermischung bestreuen.

Tipp

Den Teig für den Christstollen nach Belieben mit Trockenfrüchten nach Wahl verfeinern.