

Adventstollen

Ein leckerer Adventstollen gehört in der Weihnachtszeit einfach dazu. Dieses Rezept ist einfach nachzubacken und versüßt kalte Wintertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

30 g	Hefe
500 g	Kamutvollkornmehl (oder Weizenmehl, Dinkelmehl)
200 ml	Milch
100 g	Honig
10 g	Salz
250 g	Butter
4 g	Zimt
4 g	Kardamom
1 Messerspitze	Muskatblüten
1 Stk.	Zitronenschale
250 g	Rosinen (in Rum eingeweicht)
160 g	Haselnüsse (ganze in Rum eingeweicht)
160 g	Mandeln (gehackt in Rum eingeweicht)
160 ml	Rum (zum Einweichen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 Handvoll	Mandeln (gehobelte, zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Adventstollen** zuerst Rosinen, ganze Haselnüsse und gehackte Mandeln in Rum einweichen.

2. Die Milch auf 35 Grad erwärmen. Zwei Fünftel des Vollkornmehls, die warme Milch und die Hefe zu einem Dampfli verarbeiten und dann ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Anschließend das restliche Mehl in eine Schüssel füllen. Das Dampfli in die Mitte geben. Honig, weiche Butter, Salz, Zimt, Kardamom, Muskat und Zitronenschale zufügen. Alle Zutaten gründlich mischen und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Die eingelegten Rosinen, Haselnüsse und Mandeln unterheben und das Ganze erneut für ca. eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Dann ca. 600 g schwere Stücke vom Teig abnehmen und diese rund formen.
6. Aus den runden Teigstücken Stollen formen, diese dann mit verquiritem Ei bepinseln und mit den gehobelten Mandeln dekorieren.
7. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Stollen darauf platzieren, abdecken und erneut 40 Minuten warm gären lassen. Im vorgeheizten Ofen in 50 bis 60 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Der Adventstollen kann leicht selbstgemacht werden und eignet sich auch sehr gut zum Verschenken.