Christtollen mit Topfen

Nur noch wenige Tage bis Weihnachten? Dann wird es höchste Zeit, den Christtollen mit Topfen zu backen! Wie es geht, zeigt dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 9,2 h

Gesamtzeit: 10,8 h

Zutaten

150 g	Rosinen
100 g	Korinthen
100 ml	Rum
70 ml	Milch
500 g	Weizenmehl
2 Packungen	Backhefe
150 g	Zucker
170 g	Butter (oder Margarine)
120 g	Speisetopfen
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Kardamom
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Gewürznelken
1 Messerspitze	Muskatblüten
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
100 g	Mandeln (gehackte)
100 g	Mandeln (gemahlene)
70 g	Butter (zum Einpinseln)

Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den Christstollen mit Topfen zunächst die Korinthen und Rosinen mit Rum begießen und einige Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Milch erwärmen.

2. Mehl in eine Schüssel abwiegen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit der warmen Milch und etwas von dem Zucker in die Mulde geben und dies alles in der Mulde vorsichtig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. Anschließend den restlichen Zucker mit Vanillezucker, Butter, Topfen, Ei, Kardamom, Zimt, Gewürznelken und Muskatblüte dazugeben und mit dem kompletten Mehl zu einem glatten Teig verrühren.

4. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C (Umluft: 200°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Zitronat, Orangeat, gehackte und gemahlene Mandeln unter den Teig kneten. Teig auf der Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen. Mit den Händen oder dem Teigroller längs eine Vertiefung in den Teig drücken.

6. Eine Teighälfte etwas versetzt auf die andere klappen und den mittleren Teil längs etwas hoch drücken. Den Stollen auf das Backblech setzen und mit einer zusammengerollten Wurst aus Alufolie begrenzen, so dass er nicht auseinanderlaufen kann.

7. Noch einmal zugedeckt gehen lassen, bis der Stollen sein Volumen sichtbar vergrößert hat. Dann in den Ofen stellen, die Temperatur auf 180°C (Umluft: 160°C) reduzieren und ca. 1 Stunde backen.

8. Die Butter zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und mit der flüssigen Butter einpinseln. Großzügig mit Staubzucker bestreuen und komplett auskühlen lassen. Erst dann servieren.

Tipp

Den Christstollen mit Topfen in Alufolie einwickeln und mindestens 1 Woche lang durchziehen lassen, dann schmeckt er am besten!