Mini-Christstollen

Ob als kulinarisches Mitbringsel oder für zwischendurch: Das Rezept für die Mini-Christstollen ist ebenso praktisch wie lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

180 g	Rosinen (und getrocknete Früchte)
1 Tasse	Brandy (oder Rum)
1 Tasse	Mandelblättchen
1.25 Tassen	Milch
0.75 Tassen	Butter
1 Tasse	Kristallzucker
1 Stk.	Orange (die Schale davon)
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
6 Tassen	Mehl
1.5 EL	Hefe
1 TL	Kardamom
1 Prise	Salz
0.5 TL	Muskat
3 Stk.	Eier (geschlagen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Mini-Christstollen die Rosinen und getrockneten Früchte mit dem Brandy oder Rum in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Herd ausschalten und gründlich umrühren. Abgedeckt mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) durchziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Danach den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandelblättchen auf dem Backpapier verteilen und im Ofen ca. 7 Minuten hellbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Etwa 2/3 der Butter mit der Milch in einen Topf geben und erwärmen. Die abgeriebene Orangen- und Zitronenschale dazugeben und so lange rühren, bis sich die Butter aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel 5/6 des Mehls mit Hefe, Kardamom, Salz und Muskatnuss mischen. Langsam die abgekühlte Milch-Mischung und die Eier dazugeben und alles verrühren.

5. Dann die eingeweichten Früchte mit der noch verbliebenen Flüssigkeit und die angerösteten Mandelblättchen unter den Teig mengen. Von dem restlichen Mehl so viel untermischen, dass ein weicher Teig entsteht.

6. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf 5 Minuten kräftig durchkneten. In mehrere Teile teilen und jedes Teil zu einem ca. 10 x 20 cm großen ovalen Stollen formen.

7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die kleinen Stollen darauf legen. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen der Stollen verdoppelt hat.

8. In der Zwischenzeit den Backofen wieder auf 175°C vorheizen. Die kleinen Stollen im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Währenddessen die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

9. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der flüssigen Butter bestreichen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Mini-Christstollen lassen sich prima einfrieren und sind so um die 4 Wochen länger haltbar.