Weihnachtsstollen

Der Weihnachtsstollen gehört zu Weihnachten wie der festlich geschmückte Weihnachtsbaum. Dieses köstliche Christstollen Rezept mit Marzipan ist einfach zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

700 g	Mehl glatt
200 ml	Milch
1.5 Würfel	Germ
3 Stk.	Eidotter
250 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
2 cl	Rum
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
150 g	Butter (zum Bestreichen)
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Früchtemischung

150 g	Aranzini
200 g	Rosinen

75 g	Walnüsse

Marzipanfülle

150 g	Rohmarzipan
50 g	Aranzini
1 Stk.	Eidotter
1 Schuss	Zitronensaft

Marzipanfülle

Zubereitung

1. Für den **Weihnachtsstollen** zunächst ein Dampfl aus lauwarmer Milch, Germ und ein Drittel des Mehls anrühren. Butter mit Staubzucker und Eidotter schaumig schlagen. Mit Salz, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und Rum verrühren. Dann das restliche Mehl und das Dampfl unterheben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Rohmarzipan mit faschiertem Aranzini, Eidotter und etwas Zitronensaft vermengen. Die Masse halbieren und zu zwei kleineren Rollen formen und tiefkühlen. Rumrosinen, (Rosinen in Rum mit Wasser ca.1:1 eingeweicht) Aranzini und gehackte Walnüsse miteinander vermischen und gründlich mit dem Teig verkneten, zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

3. Teig halbieren und mit Mehl bestäuben. Aus den Teighälften ca. 30 cm lange Rollen formen und kühl stellen. Die Rollen zu Rechtecken ausrollen, die in der Mitte dünner und an den Längsseiten dicker sind. Jeweils eine Marzipanfüllung einlegen und den Teig so zusammenschlagen, dass die typische Stollenform entsteht. Auf Backtrennpapier setzen und dort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Stollen ca. 50-60 Minuten backen. Herausnehmen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Staubzucker und Vanillezucker mischen und großzügig über den Stollen streuen. Abkühlen lassen und servieren.

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



Tipp

Eingewickelt in Alufolie ist der Weihnachtsstollen mehrere Wochen lang haltbar.