

Christstollen

Nach zahlreichen Testessen haben wir das beste Stollen-Rezept gefunden.



Christstollen © Niederösterreich Werbung/ Daniela Führer

Infos

Weihnachten

 01:40 h  Mittel

Zubereitung

- Aus Mehl, Wasser, Zucker und Hefe einen Vorteig (Dampfel) ansetzen und warm stellen (1/2 Stunde).
- Butter und Eier begeben und einen Teig kneten, kurz vorm Ausmischen die am Vortag eingeweichten Früchte begeben.
- Teig in gleiche Stücke teilen, rasten lassen, formen, in das vorgeheizte Backrohr (180 °C) geben und ca. 50 Minuten backen.
- Nach dem Backen mit Butter bestreichen und anzuckern.

Zutaten

- 1000 g Mehl
- 350 g Wasser
- 80 g Hefe
- 20 g Zucker
- 2 Eier
- 400 g Butter
- 170 g Nüsse
- 170 g Rosinen
- 300 g kandierter Kürbis
- Aranzini