

Christstollen

aus: Helma Danner, Biologisch kochen und backen, ECON

Zutaten:

250 g Sultaninen, ungeschwefelt	100 g Butter
125 g Korinthen	100 g Butterschmalz
125 g Orangeat	1 Ei
125 g Zitronat	175 g hellen Honig
200 g abgezogene Mandeln	Saft und Schale von 1 Zitrone, ungespritzt
1/16 l Rum	1 TI Vollmeersalz
1 000 g Weizenvollkornmehl	
¼ l Milch	<u>zum Bestreichen:</u>
100 g Hefe	50 g Butter

Die Sultaninen, Korinthen, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat sowie die gehackten Mandeln mit Rum tränken; gut mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung drücken und darin die in lauwarmen Milch aufgelöste Hefe mit etwas Mehl zu einem dicklichen Brei rühren. Mit Mehl bestäubt ca. 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter, das Butterschmalz, Ei und Honig schaumig rühren, die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und das Vollmeersalz dazugeben.

Das Ganze nun zu dem gegangenen Vorteig geben, von der Mitte aus mit Mehl verrühren und dann zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die getränkten Trockenfrüchte einkneten und den Teig in einer bemehlten Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten, zu einem ovalen Teigstück auswalken, der Länge nach zusammenschlagen und einen Stollen formen.

Auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. In den auf 250° vorgeheizten Ofen, unterste Schiene, schieben, auf 180° zurückdrehen und ca. 70 Minuten backen. Eventuell nach 45 Minuten Alufolie darüberlegen, daß er nicht zu dunkel wird.

Gleich nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen. Auf einem Gitter 1 Tag auskühlen lassen, dann in Folie oder Alufolie verpacken.

Der Stollen gewinnt an Geschmack, wenn er eine Woche alt ist.