

Rosinenstollen

Ein Stollen ist in der Weihnachtszeit ebenso wenig von einer festlich geschmückten Tafel wegzudenken, wie leckere Weihnachtsplätzchen, Lebkuchen und andere speziell für diese Festtage hergestellten Köstlichkeiten.

Zutaten für 1 Stollen:

Tipp: alle Zutaten bei Zimmertemperatur bereitstellen!

750 g Mehl, Type 405
150 g Zucker
300 g weiche Butter
750 g kernlose Rosinen
150 g gewürfeltes Zitronat
150 g gehackte Mandeln
½ TL Salz
2 Würfel Hefe á 42 g
¼ l Milch
2 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Geriebene Orangenschale (z. B. Finesse)
je ¼ TL gemahlene Kardamom und Koriander
1 Fläschchen Bittermandelöl
1 Fläschchen Orangenöl
2 EL Rosenwasser

außerdem:

Mehl zum Ausrollen des Teiges
Backpapier für Backblech
100 g zerlassene Butter
100 g Puderzucker zum Bestäuben

Tipp: Rosinen anfangs in 100 ml Rum einweichen. Sie werden dadurch noch leckerer!

Backzeit:

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 185°C bis 190°C ca. 75 Minuten, je nach Optik der Kruste, auf mittlerer Schiene backen. Das äußerste Maximum soll 85 Minuten nicht überschreiten!
Ab ca. 35 min Grillfolie auf den Stollen legen, um eine stärkere Bräunung auf der oberen Seite zu vermeiden.

Zubereitung:

Tipp: Teig unbedingt in einer großen geeigneten Plastischüssel zubereiten!

Mehl in die Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hinein bröckeln, 5 EL lauwarme Milch + 1 EL Zucker und Mehl vom Rand dazugeben und zum Vorteig verrühren.
20 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach die restliche Milch, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Orangenschale, Kardamom, Koriander und die weiche Butter in Flöckchen zum Vorteig geben und gründlich durchkneten. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.

Dann zugedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen (siehe Tipp), Zitronat, Mandeln, Bittermandelöl, Rosenwasser und Orangenaroma in den Teig kneten.

Den Teig bei Zimmertemperatur 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 cm dick und so breit wie das Backblech ausrollen.

Einmal längs so zusammenfalten, dass die untere Teigplatte etwas übersteht. Von allen Seiten leicht zur Stollenform drücken. Mit der Handkante den Teig in Längsrichtung über der Faltstelle einkerben.

Den Stollen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit der Hälfte der zuvor zerlassenen Butter bestreichen.

Das Backblech mit dem Stollen wird jetzt auf die mittlere Schiene in den auf 200°C (bei Gas ist das die Stufe 3) vorgeheizten Ofen schieben und etwa 75 bis max. 85 Minuten bei 185 – 190°C backen. In den letzten 5 Minuten die Temperatur auf 200°C erhöhen. Bitte den Hinweis mit der Grillfolie beachten, um eine zu starke Bräunung der Oberfläche zu vermeiden!

Nach 75 Minuten den Stollen auf ein gutes Backergebnis prüfen und anschließend noch warm mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und reichlich mit Puderzucker bestäuben.

Abgekühlten Stollen großzügig in Grillfolie verpacken, eventuell noch mit Geschirrtuch umwickelt, mindestens 3 – 4 Wochen vor Verzehr an einem kühlen Ort lagern.

Wir wünschen gutes Gelingen und eine frohe und gemütliche Adventszeit mit diesem leckeren Stollen!