

MINI-CHRISTSTOLLEN 5 STK.

ZUTATEN (AM VORTAG)

- 200 g Rosinen
- 100 g Orangeat
- 35 g Rum

- 35 g blanchierte Mandeln
- 35g Milch

über Nacht
einweichen



ZUBEREITUNG BUTTERTEIG

- 170 g zimmerwarme Butter
- 40 g Weizenmehl W700
- 4 g Stollengewürz
- 20 g Zucker
- 7,5 g Salz

Zutaten zu einem glatten
Teig mischen und bis zur
Weiterverarbeitung im
Kühlschrank lagern.

ZUBEREITUNG VORTEIG

- 190g Weizenmehl W700
- 114g Milch
- 22g frischen Germ
- 20g Zucker

Kneten und 45
min reifen lassen

ZUBEREITUNG HAUPTTEIG

- Butterteig
- Vorteig
- 150g Weizenmehl W700
- 20g Milch
- + die Milch der Mandeln

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten – aber
nicht überkneten!
Mandeln und Früchte am Schluss unterkneten (Milch der
Mandeln davor schon mit dem Teig verkneten)

WEITERE ZUBEREITUNGSSCHRITTE

1. Hauptteig abgedeckt warm gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat (ca. 2 Std.)
2. Nach dem Gehen den Teig in 5 Stücke teilen (ca. 250g) und diese rund schleifen – sollten Früchte rausschauen, diese entfernen!
3. Mit Schluss nach unten NICHT abgedeckt ca. 1h entspannen lassen



4. Aus den Teigkugeln Stollen formen – je nach Wunsch – Original wäre: den Teigling in der Mitte mit einem Rollholz flach drücken und auf etwas 3-5 cm rollen. Eine Hälfte etwas versetzt auf die andere Hälfte klappen, und den vorderen Teil noch einmal mit dem Rollholz eindringen, sodass sich 3 Hügel ergeben.
5. Stollen auf das Backblech setzen und weitere 30 min ruhen lassen
6. Backrohr auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen
7. Stollen ca. 20 min backen

ZUTATEN ENDFERTIGUNG

- 50g Kokosfett/Pflanzenfett/Ceres
 - Feinkristallzucker halb-halb mit Vanillezucker vermischt
 - Staubzucker gesiebt
8. Pflanzenfett schmelzen
 9. Die heißen Stollen mit dem flüssigen Fett einstreichen und mit Kristallzuckergemisch bestreuen (komplett) und auf Abkühlgitter setzen
 10. abgekühlt in Staubzucker wälzen und gut verpacken. Verpackt und kühl gelagert, bleibt er zwei bis drei Wochen saftig.

TIPPS von „the world of baking“

Die Versiegelung

Stollen werden nach dem Backen mit einer Fett-Zucker-Schicht regelrecht versiegelt, weswegen man darauf achten muss, diese Versiegelung rundum, also auch von unten, erfolgt. Durch das Fetten und Zuckern wird die Austrocknung des Stollens während der Lagerung verzögert. Zusätzlich wird die Kruste mürber und verbessert damit den gesamten Geschmacks- und Kauendruck.

Das Fetten

Um ein gutes Eindringen des Fettes in das Gebäck zu gewährleisten, liegt die Kerntemperatur des Stollens beim Fetten bei 40 – 50 °C. Auch das verwendete Fett hat in etwa die gleiche Temperatur.

Zum Fetten der Stollen verwende ich keine Butter, diese ist wasserhaltig. Dadurch wird nicht nur die Haltbarkeit des Gebäckes verkürzt, sondern auch die Zuckerkruste schneller aufgelöst, weswegen ich Ceres/Kokosfett verwende.

Das Zuckern

Den gefetteten Stollen von allen Seiten gleichmäßig mit Kristallzucker ummanteln. Das Zuckern des Stollens erfolgt etwa 10 – 20 Minuten nach dem Fetten. Das Fett ist dann schon gut eingezogen und die Zuckerkruste wird gleichmäßig und nicht zu dick.

(Quelle: https://germany.theworldofbaking.com/de_de/forum/tipps-und-tricks/feinteige-und-feine-backwaren-von-a-z/weihnachtszeit-ist-stollenzeit)