

DER SCHÖNHOFER CHRISTSTOLLEN

Zutaten für einen Stollen (ca. 750g):

- 250 g Weizenmehl
- 120 g Butter/Margarine
- 42 g Zucker
- 40 g gehackte Mandeln
- 135 g Rosinen
- 35 g Zitronat
- 35 g Orangeat
- 25 g Hefe
- 1 TL Salz
- 12 ml Rum
- 57 ml Milch



Zubereitung:

- I. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen, damit sie vor Backbeginn Raumtemperatur erreichen
- II. Die Rosinen waschen und am besten über Nacht in den Rum einlegen

Die Hefen mögen es recht speziell. Nur unter ganz bestimmten Bedingungen entwickeln sie ihre vollen Kräfte. Salz, Fett und Kälte mögen sie gar nicht. Daher wird zunächst ein Hefevorteig zubereitet.

- III. Die Hefe wird mit dem Zucker, lauwarmer Milch und etwas Mehl verrührt
- IV. Den Hefevorteig an einem zugfreien, warmen Ort ca. 30min gehen lassen

WICHTIG ist das man sich hierbei mehr auf sein Auge verlässt, als auf die Uhr.
Der Hefevorteig sollte ordentlich Blasen bilden und gegangen sein. „Gut Ding will Weile haben“

- V. Das restliche Mehl, Salz und Milch mit dem Vorteig zu einem festen Hefeteig verarbeiten
- VI. Die weiche Butter/Margarine in Flöckchen über den Teig verteilen und unterkneten
- VII. Nun werden Orangeat, Zitronat und Mandeln untergehoben
- VIII. Die eingelegten Rosinen werden zuletzt vorsichtig eingeknetet, damit sie ihre Form behalten.
- IX. Der gut durchgeknetete Teig wird nun zu einem Laib geformt.

TIPP: Die äußeren Rosinen absammeln, damit sie beim Backvorgang nicht schwarz werden.
Und an der Unterseite der Rolle längs eine kleine Mulde eindrücken, in welche die abgesammelten Rosinen reingelegt werden und dann wieder verschlossen wird

- X. Zu guter Letzt wird an der Oberfläche der Teig längs eingeschnitten.

TIPP: Wer den Teig lockerer mag, ähnlich wie beim Osterbrot, sollte den Teig nun noch ein bisschen gehen lassen. Sonst kann dieser nun in den Ofen.

- XI. Nun ist der Stollen fertig zum abbacken. Er wird nun im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 45 Minuten backen
- XII. Wenn der Stollen abgekühlt ist, pinselt man ihn mit geschmolzener Butter ein und bestreuselt ihn mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Zucker
- XIII. Nach dem die Butterlasur eingezogen ist, am besten ein Tag später, pudert man den Stollen mit feinem Puderzucker ein
- XIV. Damit der Stollen das volle Aroma erhält muss er nun noch einige Tage ruhen.

Wir wünschen eine fröhliche Adventszeit und Guten Appetit!



Warum Hefe?

Hefen gehören zu den Pilzen. Sie gewinnen die für ihre Stoffwechselprozesse benötigte Energie durch Gärung, in diesem Fall durch alkoholische Gärung. Mithilfe von Enzymen bauen diese Mikroorganismen Zucker ab. Dabei entstehen Ethanol und Kohlenstoffdioxid, die für die gewünschte Lockerheit sorgen. Natürlich benötigen die Organismen dafür eine gewisse Zeit. Darum muss der Hefeteig auch erst eine Weile „gehen“. Die Temperatur sollte 20 bis 30 °C betragen, damit die Hefen optimale Bedingungen haben.

Auch hier wird der Teig wieder durch das gebildete Kohlenstoffdioxid gelockert. Ethanol geht beim Backen ebenfalls in den gasförmigen Zustand über, sodass am Ende des Prozesses kein Alkohol im Kuchen vorhanden ist. Die Hefen werden durch die hohe Temperatur natürlich abgetötet.