

# Christstollen

nach traditioneller Art



## Zutaten:

75 dag Mehl	7 dag Zitronat
27,5 dag Butter	1,5 dag Aranzini
9 dag Zucker	½ Zitrone
7,5 dag Germ	1 Prise Salz
185 ml Milch	½ Vanilleschote
50 dag Rosinen	1 Msp. Gemahlener Zimt
7,5 dag süße gehackte Mandeln	1 Msp. Gemahlener Kardamon
2 dag bittere gehackte Mandeln	1 Msp. Gemahlene Muskat-Blüte

## Zubereitung:

Einen Teil des Mehls auf den Tisch sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ zerpfücken, etwas Milch und Zucker dazugeben und einen leichten Teig anrühren. Diesen mit Mehl überstäuben und ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch und der in Stücke zerkleinerten Butter zu einem festen Teig verarbeiten. An einem warmen Ort in einer mit einem Tuch bedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten sehr gut miteinander vermischen und alles mit dem Stollenteig verkneten. Alles nochmals 20 Minuten gehen lassen, zu einem Stollen formen und zwei Längsrillen eindrücken. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei ca. 160 C im vorgewärmten Backofen ca. 35 – 50 Minuten backen. Den Stollen nach Erkalten mit reichlich zerlassener Butter bestreichen. 2 – 3 Wochen ruhen lassen; mit Puderzucker bestäuben.