



# FREUNDESKREIS

## Christstollen

### Backen, Weihnachten

Der Christstollen ist ein Klassiker aus Hefeteig, der seit Jahrhunderten gebacken wird und für den man vor allem viel Geduld benötigt. Nach dem Backen ruht er 10 bis 14 Tage, damit er die richtige Konsistenz bekommt und die Gewürze sich optimal entfalten können. Ein Stollen ist mehrere Monate haltbar.

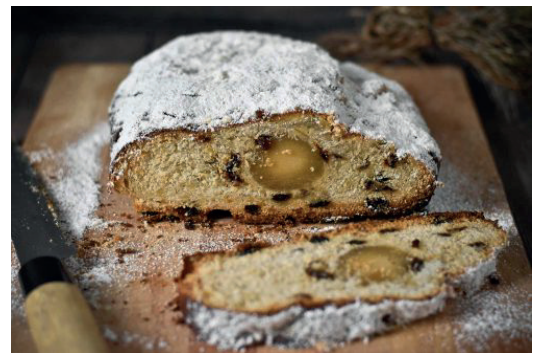
Die frische Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, zwei Teelöffel Zucker und zwei Esslöffel Mehl hinzugeben, gut vermischen und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Das restliche Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz, Zucker, Butter und das Milch-Hefe-Gemisch hinzugeben und zu einem Teig kneten.

Orangeat und Citronat fein hacken. Zitronenabrieb, Rosinen, Mandeln, Vanilleextrakt, Ei sowie Rum zum Teig geben und durchkneten. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und zu einem flachen, länglichen Laib formen.

Marzipan zu einer Rolle formen und längs in die Mitte des Stollenteigs legen. Einen länglichen Teil über die Marzipanrolle klappen. Auch die Enden des Teigs so verschließen, dass der Marzipan eingeschlossen ist. So muss der Stollen jetzt noch einmal etwa 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen.



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>500 Gramm</b>	Mehl
<b>42 Gramm</b>	frische Hefe
<b>200 lauwarme Milliliter</b>	Milch
<b>40 Gramm sehr fein gehacktes</b>	Orangeat
<b>30 Gramm sehr fein gehacktes</b>	Citronat
<b>50 Gramm gehackte</b>	Mandeln
<b>200 Gramm</b>	Rosinen
<b>4 Esslöffel</b>	Rum
<b>1</b>	Ei
<b>80 Gramm</b>	Zucker
<b>max. 1/2 gestr. Teelöffel</b>	Salz
<b>1 Teelöffel</b>	Vanilleextrakt
<b>Abrieb von einer</b>	Zitrone
<b>200 Gramm</b>	Butter
	Butter
<b>200 Gramm</b>	Marzipan-Rohmasse
<b>100 Gramm</b>	Butter