

Im November wird es Zeit für die Weihnachtsbäckerei. Jede Familie hat ihre eigenen Gebräuche und zum Teil auch alte Rezepte.

Hier verrate ich nun mein altes Familienrezept, das schon lange vom Vater an den Sohn weiter gegeben wurde. Denn bei uns ist es Tradition, dass der Christstollen vom Mann gebacken wird.

Der Christstollen ist ein brotähnlicher Kuchen, der dick mit Puderzucker bedeckt, an das gewickelte Christkind erinnern soll.

Rezept für zwei Christstollen:

Zutaten:

1 Würfel Hefe	¼ l Milch
750 g Mehl	125 g Zucker
1 P. Vanillezucker	Salz
Rum-Aroma	Backöl, Zitrone
Kardamom, gem.	Backöl, Bittermandel
250 g Butter	300 g Rosinen
125 g Korinthen	100 g Zitronat
100 Orangeat	100 g gemahlene Mandeln
gem. Muskatblüte	
Puderzucker zum Bestäuben und Butter zum Bestreichen	

So wird's gemacht:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. 2 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel lauwarme Milch hineingeben. Die Hefe zugeben und mit Mehl bedeckt ca. 15 min. stehen lassen.

Den restlichen Zucker und den Vanillezucker zugeben, eine Prise Salz, 1 Fläschchen Rum-Aroma, je 6 Tropfen Backöl Zitrone und Bittermandel, je eine Messer Kardamom und Muskatblüte zusammen mit der flüssigen Butter und der lauwarmen Milch erst verrühren und dann gut durchkneten. Zum Schluss noch Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat einarbeiten.

Den Teig 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und in zwei Hälften teilen und zwei Christstollen formen. Auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen bis er sich in der Breite und in der Höhe um die Hälfte vergrößert hat.

Jeden Stollen einzeln bei 175° C 45 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen den Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Zum Lagern den ausgekühlten Christstollen in Frischhaltefolie einwickeln und dann noch in Alufolie verpacken. So kann der Stollen über Monate an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden.

Mein Tipp:

Die Rosinien und Korinthen vorher waschen, abtropfen lassen und einen Tag in Rum einlegen.

Zitronat und Orangeat können auch mit der Küchenmaschine kleingemahlen werden.