



Klassischer Christstollen

Zutaten für 3 Stollen à 750 g
(kleine Stollenform,
245 x 360 x 70 mm):

Vorteig:

160 g Weizenmehl 550
35 g Hefe
ca. 110 g Milch
5 g Salz

Hauptteig:

310 g Vorteig
325 g Butter
100 g Zucker
7 g Stollengewürz
7 g Zitronenabrieb
1 Vanilleschote,
ausgekratzt
490 g Weizenmehl 550
915 g Fruchtmischung
klassisch

ca. 2.154 g Gesamtteig

Fruchtmischung klassisch:

520 g Rosinen
65 g Rum
130 g Mandeln gestiftet
100 g Zitronat
100 g Orangeat

ca. 915 g Fruchtmischung

Dekorieren:

200 g Puderzucker

Zubereitung:

Fruchtmischung:

Die Trockenfrüchte mit dem Rum vermischen und über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

Am nächsten Tag den Vorteig in der Teigknetmaschine kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 Minuten
2-Gang Maschine:	3 Minuten langsam
NOVA:	4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend 30 – 40 Minuten ruhen lassen. Währenddessen kann Butter, Vanillezucker, Salz, Stollengewürz und Zitronenabrieb miteinander verrührt werden.

Hauptteig:

Alle Zutaten (außer die Fruchtmischung) mit dem Vorteig und dem Mehl zu einen geschmeidigen Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 160 °C
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten

Achtung! Die Backtemperatur bezieht sich auf Stollen, die in der Form gebacken werden. Ohne Backform muss die Temperatur überall um 20 °C reduziert werden.

Tipp

Stollenbackform mit Deckel

- 3er Verband 3 Stollen je 500 g
 - 245 x 360 x 70 mm
- Art.-Nr. 303438

Erhältlich in unserem Katalog und in unserem Online-Shop unter www.backdorf.de



Damit die Früchte nicht zerquetscht werden, die Fruchtmischung erst zum Schluss vorsichtig unter den Teig arbeiten. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen.

Nun in 3 gleichgroße Teigstücke teilen, rundwirken und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Danach langrollen, in die Stollenform drücken und diese mit dem Deckel verschließen. Die Stollen in der Form noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Anschließend backen.

Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen, mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wälzen.

