



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Butterstollen



ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für die Früchtemischung zusammensetzen und über Nacht ziehen lassen. (wenn es schnell gehen muss, gehen auch 3-5h, besser aber länger).

Am nächsten Tag die Mandelstifte kurz ohne Fett rösten, abkühlen lassen und dann zusammen mit den Haselnüssen mit der Milch übergießen.

Tipp: Gebt noch etwas Zimt dazu, wenn Ihr das mögt.

ZUTATEN: (für 2 Stück)

Früchtemischung:

- 200 g Rosinen/Sultaninen
- 120 g Zitronat
- 80 g Orangeat
- 25 g Rum
- 25 g Obstler/Kirschwasser

Mandel-Nuss-Mischung:

- 100 g Mandelstifte, angeröstet
- 25 g Haselnüsse
- 35 g Milch

Vorteig:

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 30 g Hefe
- 175 g Milch

Buttermischung:

- 250 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 5 g Stollengewürz/ Lebkuchengewürz
- 6 g Salz
- 1 g Zitronenabrieb (einer Bio-Zitrone)

Fortsetzung auf Seite 2





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Butterstollen



ZUTATEN:

Fortsetzung von Seite 1

Hauptteig:

250 g Weizenmehl Type 550

Finish:

120 g Butter

200 g Zucker

1 g Vanille

Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Vorteig 5 Minuten von Hand verkneten oder 2 Minuten im langsamen und 4 Minuten im schnellen Gang. Dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Währenddessen die Butter für die Buttermischung zerkleinern und mit allen anderen Zutaten dieser vermengen (am Besten mit der Maschine). Nach den 30 Minuten der Teigruhe des Vorteigs die Buttermasse dann zum Vorteig geben und alles 10 Minuten von Hand oder 2 Minuten im langsamen und 6 Minuten im schnellen Gang verkneten.

Dem Teig nun 20 Minuten zum Entspannen geben.

Anschließend die Frucht- und Nussmischung kurz mit der Hand oder 2 Minuten im langsamen Gang mit der Maschine unterkneten.

Dann wieder für 20 Minuten ruhen lassen, bevor der Teig aufgearbeitet wird.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Butterstollen

Den Teig nun in zwei gleich große Stücke teilen und rund formen. Danach leicht lang rollen und 5 Minuten entspannen lassen.

Anschließend bekommt der Stollen seine typische Form.

Dazu den Stollen etwa in der Hälfte teilen. Die eine Hälfte ausrollen, dabei aber eine kleine Rolle am oberen Ende stehen lassen. Die große Rolle am unteren Ende erstmal einfach stehen lassen. Dann mit der Rückseite eines Kochlöffels eine kleine Kuhle in die große Rolle drücken. Und genau dort hinein wird dann die kleinere Rolle geklappt.

Alles noch festdrücken und ab damit aufs Backblech mit Backpapier.

Die Stollen nun für 50 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Ofen solange auf 210° Ober-/Unterhitze vorheizen. Außerdem eine Schale oder alte Backform mit Sauna- oder Lavasteinen oder sauberen Edelstahlschrauben oder Edelstahlmuttern mit in den Ofen geben, denn die Stollen sollten etwas Dampf bekommen.

Nach der Ruhezeit die Stollen in den Ofen geben und sofort mit 50ml Wasser bedampfen. Dann die Temperatur sofort auf 190° runterdrehen. Nun die Stollen für 50 Minuten backen. Sollten die Stollen zu schnell braun werden, einfach eine doppelte Lage Alufolie über die Stollen für 15 oder 20 Minuten legen.

Während die Stollen backen, das Finish vorbereiten. Dazu die Butter zerlassen und den Zucker mit der Vanille mischen. Sobald die Stollen aus dem Ofen kommen, sofort mit der Butter bepinseln und mit dem Vanillezucker großzügig berieseln. Achtung: der Stollen ist heiß ;-)!
Jetzt 1-2 Tage reifen lassen bei 15° Grad und dann noch mit Puderzucker bestauben.

