

# Rezepte

## Stollen mit getrockneten Kirschen, Schokolade und Haselnüssen

(für insgesamt 1000 g)

### - Früchte

- 140 g Rosinen
- 4 BIO-Orangen
- frischer Orangenabrieb von der Schale
- 90 g getrocknete Sauerkirschen
- 15 g Kirschwasser
- 85 g Haselnüsse, geröstet und fein gehackt
- 25 g Weißwein
- 25 g Schokoladenstückchen von dunkler Schokolade

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und über Nacht einweichen lassen. Die Masse dabei an einen leicht warmen Ort stellen.

### - Vorteig

- 170 g Weizenmehl 550
- 20 g Hefe
- 115 g Vollmilch

### Zubereitung

Am nächsten Tag die Hefe in der Milch auflösen, dann das Weizenmehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

So lange warten, bis sich das Teig-Volumen in der Schüssel verdoppelt hat. Es dauert etwa 30 bis 40 Minuten.

### - Stollenteig

- eingelegten Früchte
- Vorteig
- 165 g Weizenmehl 550

# Rezepte

- 165 g Butter
- 45 g Zucker
- 10 g Eigelb
- 4 g Zimt
- 2 g Nelke
- 4 g Kardamom
- 3 g Marcisblüte
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Butter, Zucker und die Gewürze sowie Eigelb, Weizenmehl und den Vorteig in eine große Schüssel geben und alles so lange von Hand oder in einer Küchenmaschine kneten, bis der Teig buttrig-weich und glatt ist.

Nun die eingeweichten Stollenfrüchte hinzugeben und vorsichtig und ganz kurz unterkneten. Anschließend die Teigmasse in eine gefettete Stollenform füllen und darin weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Nun kommt der Stollen in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen. Die Backzeit beträgt etwa 30 Minuten. Zum Schluss den Stollen aus dem Ofen holen und mit flüssiger Butter bestreichen, in Kristallzucker wälzen und nach dem Auskühlen leicht mit Puderzucker oder Süßem Schnee bestäuben.