

Klassische Weihnachtsstolle

Zutaten:

1 kg Weizenmehl

1 gr. Prise Salz

40 g frische Hefe

200 ml lauwarme Milch

300 g Butter

125 g Zucker

1 P'cken Vanillezucker

1/4 TL gemahlener Kardamon

1/4 TL gemahlene Muskatnuss

300 g grob gehackte Mandeln

(10 g bittere Mandeln, können auch weg gelassen werden)

50 g Zitronat

50 g Orangeat

300 g Rosinen (in Rum eingeweicht)

50 g aufgelöste Butter

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Etwa 750 g Mehl, Zucker, Salz, Muskat, Kardamon und Vanillezucker vermengen. Eine Mulde in der Mitte formen und Die Hefe hinein bröckeln, etwas lauwarme Milch hinzugeben, anschließend die Butter in Scheiben hinzufügen, ebenso die restliche Milch. Jetzt den Teig kräftig durchkneten. Nach und nach den Rest Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt und sich zu einer Kugel formen lässt. Jetzt muss der Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen, etwa 1 1/2 h lang. Das Zitronat und Orangeat kann in der Zeit schön fein gehackt werden. Die Rumrosinen sollten auch gut abtropfen. Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, verknetet ihr die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die Mandeln. Der nun fertige Teig sollte nochmals 1 1/2 h gehen. Dann kann die Stolle gebacken werden, sie benötigt eine gute Stunde bei 170 Grad. Die noch warme Stolle wird mit der aufgelösten Butter bestrichen und kräftig mit Puderzucker bestäubt. Am besten hält sich die Stolle in Alufolie frisch. Gebt ihr etwa 3 Wochen zum durchziehen, dann schmeckt sie am besten.