

Wiener Weihnachtsstollen.



SO UNVERZICHTBAR WIE DER CHRISTBAUM



IHR BRAUCHT

400 g Weizenmehl 480 glatt
180 g Butter
80 g Zucker
30 g Germ
5 g Salz
80 g Rosinen
40 g Orangeat vulgo Aranzini
40 g Zitronat
40 g geschälte Mandeln
1/8 l lauwarme Milch
2 EL Wasser
1 EL Rum
3 Dotter
Vanillezucker
Geriebene Zitronenschale
Butter zum Einfetten

50 g Butter zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

FÜR 1
STOLLEN

1 H ZUBEREITUNG
FÜR DEN TEIG

CA. 3-4 H RASTZEIT
DES TEIGES

BACKZEIT CA. 50 - 60 MIN

SO GEHT'S

1_ Die grob gehackten Mandeln und kleinwürfeligen Früchte mit Rum beträufeln und zugedeckt ziehen lassen.

2_ Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken. Darin aus der angewärmten Milch, dem zerbröckelten Germ und ein wenig Mehl das Dampf bereiten. Das Dampf dicht mit Mehl bestäuben. Zudecken und an einem warmen Ort reifen lassen, bis sich Sprünge an der Mehloberfläche zeigen.

3_ Das reife Dampf mit dem Mehl, der klein geschnittenen kalten Butter, Zucker, Salz, den Dottern, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale, ev. etwas Wasser zu einem festen glatten Germteig kneten. Zudecken und rasten lassen.

4_ Früchte und Mandeln in den Teig einkneten. Nochmals zugedeckt rasten lassen.

5_ Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 2 bis 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen. Der Längsseite nach eine Teighälfte so über die andere klappen, dass der obenauf liegende Teil den unteren nur etwas mehr als halb bedeckt. Den Stollen auf ein leicht gefettetes Blech heben. Zudecken und mindestens ½ Stunde gehen lassen.

6_ Bei mäßiger Hitze von ca. 170 Grad anbacken. Nach 15 Minuten Backtemperatur erhöhen und den Stollen im gut mittelheißen Backrohr fertig backen.

7_ Den frischen heißen Stollen mit 50 g Butter bestreichen. Kurz überkühlen lassen und dick mit Staubzucker einstreuen.

MEHLZEIT UND GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle