

# Christstollen

1,000 kg WM 480 glatt  
0,280 kg Milch zirka  
0,080 kg Hefe  
0,012 kg Salz  
0,015 kg Malz  
0,125 kg Zucker  
0,300 kg Butter / Margarine  
0,060 kg Dotter (3 Stk)  
0,015 kg Vanillezucker  
0,015 kg Zitronenschale

## Früchte:

0,300 kg Rosinen  
0,100 kg Mandelkerne geschält, zerkleinert  
0,060 kg Aranzini zerkleinert  
0,060 kg Zitronat, zerkleinert  
0,150 kg Kirschen, zerkleinert  
0,060 kg Rum



# Leibziger Stollen

1,000 kg WM 480 glatt  
0,200 kg Milch zirka  
0,080 kg Hefe  
0,015 kg Salz  
0,015 kg Malz  
0,200 kg Zucker  
0,200 kg Butter / Margarine  
0,100 kg Vollei (2 Stk)  
0,020 kg Vanillezucker  
0,015 kg Zitronenschale

## Früchte:

0,080 kg Rosinen  
0,060 kg Mandelkerne geschält, zerkleinert  
0,060 kg Aranzini zerkleinert  
0,060 kg Zitronat, zerkleinert  
0,080 kg Kirschen, zerkleinert  
0,060 kg Rum

## Herstellungshinweise:

### Früchte einweichen!

**Hefeansatz bereiten** (Hefe, etwas Milch und Mehl verrühren, 30 min garen lassen)

Salz, Zucker, Dotter, Zitronenschale und Hefeansatz in Milch auflösen, Backfett, Mehl, Malz dazugeben und einen nicht zu weichen Teig bereiten (Knetzeit 6-8 min., Teigttemperatur 25-26 °C) und nach einer Teigruhe von 30 Minuten die Fruchtemischung vorsichtig einarbeiten. Nochmals eine Teigruhe von 10 min. geben und dann aufarbeiten.

### Variante 1:

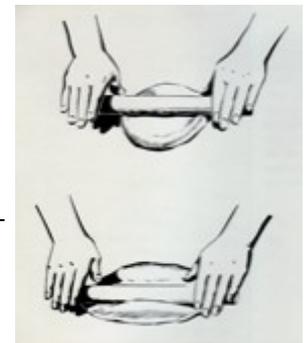
In 0,15 kg Teigstücke aufteilen, rund schleifen, etwas garen lassen, vorlängern (die Enden spitz formen). Zwei Teigstränge nebeneinander und einen Teigstrang in der Mitte oben drauf legen. Die Spitzen fest zusammendrücken.



### Variante 2:

In 0,45 kg Teigstücke teilen, rund schleifen, mit dem Schluss nach unten wegsetzen und gut garen lassen.

Die gegarten Rundstücke oval ausrollen, wobei die beiden Enden wulstig bleiben. Ein wulstiges Ende dann der Länge nach in die Mitte legen.



Die fertig geformten Stollen auf Bleche setzen und nach erfolgter nicht zu starker Gare bei mäßiger Hitze (210 °C fallend auf 180 °C) mit Dampf backen.

Nach dem Ausbacken die heißen Stollen mit heißem Fritterfett oder Butter gut bestreichen, mit Feinkristallzucker einzuckern und nach dem Auskühlen erst mit Staubzucker kräftig anzuckern.

## Tips zur Stollenherstellung

- Trockenfrüchte ausreichend lange mit dem Rum verquellen lassen
- Teig und Früchte sollen 25 - 26 °C, bei Butterstollen max. 24 °C haben
- Bereitung eines Hefeansatzes bringt eine Verbesserung von Porung und Geschmack
- Hauptteig ohne Früchte bereiten und ausreichend (30 min) rasten lassen, dann erst die Früchte einarbeiten (kneten oder tourieren)
- Keine zu lange Stückgare geben
- Anfangs-Backtemperatur 220 °C, dadurch wird ein Breitlaufen des Stollens verhindert
- Nach dem Backen die Früchte auf der Gebäckoberfläche entfernen
- Die noch warmen Stollen satt mit heißem Fritterfett (einstreichen oder tauchen, dadurch wird eine Versiegelung der Oberfläche erreicht
- Margarine oder Butterschmalz nicht verwenden (Gefahr des Ranzigwerdens)
- Sofort mit feinem Kristallzucker bestreuen, dient der Verhinderung von Schimmelbildung
- Erst nach dem Auskühlen stark mit Puder- oder Staubzucker besieben
- Auf Vorrat hergestellte Stollen sind sehr kühl und abgedunkelt zu lagern
- Stollen erreichen erst nach 2 Tagen ihren vollen Genusswert und sollten ihn mindestens 4 Wochen behalten