

Holiday Weihnachtsbäckerei 2025

mit Benjamin
Sellemund



"Stollen" für 3-4 Stollen

Früchte:

600g Sultaninen
120g Orangeat
90g gestiftelte Mandeln
100g Rum oder
Läuterzucker

Teig:

700g Mehl
20g Hefe
220g Milch
310g Butter
90g Marzipanrohmasse
55g Zucker
3g Salz

Gewürze:

Zimt
Nelken
Piment
Kardamom
Zitrone
Orange
Muskatblüte
Bittermandeln (fein
gerieben oder Öl)

Zubereitung:

Die Sultaninen, den Orangeat und die gestiftelten Mandeln im Rum gut vermischen und einige Tag in einem hohen Gefäß ziehen lassen. Für den Teig: Mehl, Hefe, Milch, Butter, Marzipanrohmasse, Zucker und Salz schnell in der Küchenmaschine oder mit der Hand verkneten. Wichtig ist, dass die Masse am Ende homogen ist. Mit den verschiedenen Gewürzen und Mengen kann natürlich nach Geschmack herumgespielt werden, aber Benjamin empfiehlt Zimt, Nelken, Piment, Kardamom, Zitrone, Orange, Muskatblüte und Bittermandeln (fein gerieben oder Öl) zu verwenden. Nun werden die Früchte mit der Küchenmaschine oder mit der Hand unter den Teig gemischt, jedoch nicht zu lange, damit die Früchte nicht beschädigt werden. Falls die Früchte nicht genug Zeit hatten den Rum aufzunehmen und jetzt noch Restflüssigkeit übrig ist, die Flüssigkeit nicht zum Teig hinzufügen, weil sie die Haltbarkeit verkürzt. Den Teig idealerweise 2 Stunden ruhen lassen, damit dieser gut aufgehen kann. Vom geruhten Teig 500g Stücke abwiegen, grob auf die Größe eines Tellers ausrollen und überschlagen, für die typische Stollen-Form. Den Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Sobald der Stollen im Ofen ist, auf 170 Grad zurückschalten und bis zu einer Kerntemperatur von 93 Grad, oder bis eine goldbraune Farbe erreicht wird, backen. Den lauwarmen Stollen (zwischen 55 und 60 Grad) mit flüssiger Butter bepinseln, in Zucker wälzen und mit Staubzucker bedecken. Der Stollen kann eingefroren werden, in einer Tupperware oder in etwas Klarsichtfolie aufbewahrt werden.

Tipp: Für eine noch längere Haltbarkeit den Stollen Mittig anschneiden, sein Stück rausnehmen und die zwei Enden einfach wieder zusammenschieben.

