

---

## Christstollen

### Zutaten

- 750 g Mehl
- 275 g Butter
- 90 g Zucker
- 75 g Hefe
- 185 g lauwarme Milch
- 500 g Rosinen
- 75 g süße gehackte Mandeln
- 20 g bittere gehackte Mandeln
- 70 g Zitronat
- 15 g Orangeat
- die abgeriebene Schale
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Muskat-Blüte

### Zubereitung:

In der Weihnachtszeit duftet es aus den Küchen einladend und verführerisch nach selbst gebackenen Keksen, Lebkuchen und Bratäpfeln. Zur Einstimmung ein ganz berühmtes Weihnachtsrezept: der Christstollen, für Sie zum Nachbacken.

Einen Teil des Mehls auf den Tisch sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerpfücken, etwas Milch und Zucker dazugeben und einen leichten Teig anrühren. Diesen mit Mehl überstäuben und ca. 15 Min. gehen lassen. Dann mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch und der in Stücke zerkleinerten Butter zu einem festen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort in einer mit einem Tuch bedeckten Schüssel ca. 20 Min. gehen lassen.

Die anderen Zutaten sehr gut miteinander vermischen und alles mit dem Stollenteig verkneten. Alles 20 Min. gehen lassen, zu einem Stollen formen und zwei Längsrillen eindrücken. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei ca. 160 Grad im vorgewärmten Backofen ca. 35-50 Min. backen. Nach Erkalten des Stollens ihn mit reichlich zerlassener Butter betreichen. 2-3 Wochen ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.