Stollenrezept

Zutaten

1kg	Rolle's Stollenmehl
500g	Sultaninen, Rum zum Tränken
100g	frische Hefe
250ml	Milch, handwarm
200g	Zucker
20g	Salz
500g	Butter
200g	süße Mandeln, gehackt
30 g	bittere Mandeln,fein gemahlen, Kaffeesahne zum Einweichen
150g	Zitronat
50g	Orangeat
	geriebene Schale von 1 Zitrone
1Pack	Vanillezucker

Zubereitung

Am Vorabend

- alle Zutaten warmstellen
- Mandeln enthäuten, trocknen und hacken (weicht man sie in Kaffeesahne ein,wird der Stollen saftiger)
- Sultaninen waschen, abtropfen, in Rum tränken

Am Backtag

- Mehl sieben
- in einer kleinen Schüssel aus 150 ml Milch und 250 g Mehl mit der Hefe einen Vorteig bereiten und ca.30 min warm stellen
- in einer großen Schüssel mit den Zutaten - außer Sultaninen! - zu einem Teig verarbeiten
- gut kneten, zum Schluss die Sultaninen unterarbeiten
- den Teig bei Zimmertemperatur 2 h abgedeckt ruhen lassen
- Ofen vorheizen
- den Teig gut durchwirken, 2 Stollen formen (sonst backt er nicht durch), längs einschneiden
- ohne weiteres „Gehenlassen" ca. 1 h im vorgeheizten Ofen bei rund 175°C backen
- die Stollen auskühlen lassen
- buttern (mit flüssiger Butter streichen) und zuckern
- vor dem Anschneiden mindestens 1 Woche kühl und trocken lagern, damit sich das Aroma entfaltet

Guten Appetit!

C.F. Rolle GmbH Mühle ◦ Waldkirchen/Erzgebirge
Zschopenthal 15 ◦ 09579 Grünhainichen ◦ Tel.: 03725 347 3 - 0 ◦ Fax: 03725 347 3 - 20
E-mail: info@rolle-muehle.de ◦ www.rolle-muehle.de

Rolle MÜHLE