

GOJI - CHRISTSTOLLEN

Tipp: Die Stollen bereits Ende November backen und in Alufolie eingewickelt bei kühler Raumtemperatur (Keller) lagern. So wird er richtig feucht und schmackhaft!



Zutaten

750 Gramm Mehl, 60 Gramm Hefe
1/4 Liter Milch, 130 Gramm Zucker, 300 Gramm Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Salz, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Eigelb
100 Gramm gehacktes Zitronat, 100 Gramm gehacktes Orangeat
150 Gramm getrocknete Goji Beeren
2 Esslöffel Rum, 100 Gramm gehackte Mandeln
75 Gramm Butter zum Bestreichen, 200 Gramm Puderzucker zum Bestreuen
Mehl für die Arbeitsfläche und Fett/Backpapier für das Backblech

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit vier Esslöffeln lauwarmer Milch, zwei Teelöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand auflösen. Diesen Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Inzwischen die weiche Butter in der übrigen Milch zerlaufen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl verrühren und dann die Milch-Butter-Mischung, den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und zimmerwarmes Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten nun etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig Blasen bildet.

Den Teig nun in einem kühlen Raum 12 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Das Zitronat, Orangeat mit dem Rum vermischt ziehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf einige Male kräftig durchkneten. Die getrockneten Goji-Beeren, Zitronatmischung und Mandelstückchen drüberstreuen und schnell unterkneten. Nun den Teig bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen, bevor er dann zu einer langen Rolle geformt wird. Diese Rolle wird nun mit einem Nudelholz so ausgerollt, dass aussen zwei dicke Wülste entstehen, während sie innen nur noch etwa 2 Finger dick ist. Der eine Wulst wird nun halb über den anderen geklappt und leicht angedrückt.

Nun legt man den Stollen auf ein gefettetes Backblech und lässt ihn dort 30 Minuten ruhen, bevor er bei 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) etwa eineinhalb Stunden gebacken wird.

Nun die Butter zerlassen und den heißen Puderzucker damit bestreichen. Zuletzt den Puderzucker darüber sieben.