



CHRISTSTOLLEN (CHOLESTERINBEWUSST)

Zutaten für 2 Stollen à 1 kg bzw. à 20 Scheiben:

Zutaten für den Teig:

- ▶ 300 g Rosinen
- ▶ 100 g Zitronat
- ▶ 50 g Orangeat
- ▶ 0,1 l Rum
- ▶ 800 g Weizenmehl Type 405
- ▶ 2 Päckchen Hefe
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 2 Prisen Salz
- ▶ 0,25 l Sonnenblumenöl
- ▶ ¼ l Milch (fettarm)
- ▶ 100 g gehackte Mandeln
- ▶ Zucker
- ▶ Puderzucker



Zubereitung:

1. Die Rosinen mit dem Zitronat und dem Orangeat in eine Schüssel geben, den Rum darüber gießen und ausreichend lange (am besten über Nacht) durchziehen lassen.
2. Anschließend die Milch leicht erwärmen und mit Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Die Mandeln sowie die in Rum eingelegten Rosinen zugeben und vorsichtig in den Teig einarbeiten. Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220°C anheizen. Inzwischen den Teig halbieren, die Teighälften leicht ankneten, oval ausrollen, zur Mitte hin einschlagen und zu 2 Stollen formen.
5. Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Hitze sofort auf 190°C reduzieren. Backzeit: ca. 50 Minuten.
6. Die Stollen nach dem Backen sofort mit dem restlichen Öl bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen. Erst nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.