

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Stollen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten, Advent

2,50 kg	Mehl	1	kg	Schmelzmargarine
175 g	Hefe	150 g		Zitronat
3/4 Liter	Milch	80 g		bittere Mandeln
300 g	Zucker	200 g		süße Mandeln
4	Becher Vanillinzucker	1,50 kg		Sultaninen
	abgeriebene Schale von 1-2	250 g		Korinthen
	- Zitronen			Rum od. Weinbrand
2	Zitronen			Butter
35 g	Salz			Zucker
125 g	Schweinefett			Puderzucker

Am Abend vor der Teigbereitung die Zutaten in einen warmen Raum stellen und die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen mit Rum anfeuchten. am nächsten Tag in das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, Fett, Margarine, geraspelt Zitronat und geriebene Mandeln sowie warme Milch nach Bedarf unterwirken, erst dann Sultaninen und Korinthen zugeben. Den gründlich durchgearbeiteten Teig warm, aber nicht zu nahe an den Ofen stellen, damit das Fett nicht austreten kann. Nach mindestens zweistündigem Gehen den Teig zusammenstoßen, nochmals kurz durcharbeiten und in 1 oder 1 1/2 Kilo schwere Stücke aufteilen (2 Kilo schwere Stollen sind für das Blech des Haushaltherdes nicht unbedingt geeignet). Die Teigstücke brotähnlich formen und entweder längs jeweils 1 cm tief einschneiden oder mit dem Handrücken bzw. einem Holzstab längsseitlich eine tiefe Furche einrücken, die den geformten Stollenteig in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die breite schlagen. Den geformten Teig, ohne weiter gehen zu lassen, bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde backen. Danach buttern und zuckern.