

## Stollen

## 1. Tag

1000 g Sultaninen

200 g Zitronat

200 g Orangeat

150 ml sehr warmes Wasser

50 ml Rum (Captain Morgan)

schmeckt stark nach Zitronat und Orangeat  
ich mag's gerne so



## 2. Tag

### Hefeansatz:

500 g Mehl

## 3 Würfel Hefe

330 ml Milch

1 TL Salz

gut gehen lassen



## Buttermasse:

500 g Butter (weich)  
100 g Zucker  
2 Tütchen Dr. Oetker Finesse Zitronenschale  
1 Fläschchen Bittermandelaroma  
1 Tonkabohne gerieben kann man auch weglassen, wenn man keine hat  
0,5 TL Salz  
0,5 gestr. TL Kardamom  
0,5 gestr. TL Macisblüte  
2 P Vanillezucker alle Zutaten gut verrühren, dann  
400 g gem. Mandeln dazugeben und unterrühren  
500 g Mehl unterrühren



Hefeansatz in die Buttermasse geben und gut verkneten



zum Schluß die Fruchtmischung dazu

aufpassen, jetzt wird's eng in der Schüssel



Menge in 2 Kastenformen geben



Ruhen lassen

### 3. Tag:

Ofen auf 240°C vorheizen

Beide Formen gleichzeitig backen

Nach dem Einschieben auf 180°C stellen

Ca. 60 min backen

Noch heiß auf allen Seiten mit 250 g geklärter (wichtig, länger haltbar) Butter bestreichen

Ich mache die Butter nur flüssig. Vorsichtig im Backpapier wenden, der heiße Stollen bricht leicht.

Und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen



### 4. Tag:

Dick mit Puderzucker bestreuen

jetzt ist der Stollen stabil



Einsperren und ein paar Wochen durchziehen lassen, wenn's geht ;-)