

# Stollen

## 1. Tag

1000 g Sultaninen  
200 g Zitronat  
200 g Orangeat  
150 ml sehr warmes Wasser  
50 ml Rum (Captain Morgan)

mischen

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 ;-)