

Zutaten:

1 kg Mehl 550 Type
40 g frische Hefe
130 ml Vollmilch 3,5% Fett
10 g Backpulver
600 g Butter
350 g Zucker
150 g Marzipanrohmasse
25 g Salz
1 Bio Zitrone
1 kg Rosinen
250 ml Rum
200 g gehackte Mandeln
1 Vanilleschote

Es ist *das* Weihnachtsgebäck überhaupt. Der Christstollen gehört zur Adventszeit wie das Feuer zum Grill, und doch trauen sich nur wenige zu, das süße Gebäck selbst herzustellen.

Auf dem Monolith bekommt der Butterstollen eine feine eigene Note, ohne seinen typischen Geschmack zu verlieren.

Wer seine Liebsten mit der eigenen Stollenkreation überraschen will, sollte es mit diesem Rezept versuchen.

Das Rezept ist für ca. 6 Stollen à 570 Gramm ausgelegt.

Für den Vorteig die Hefe in 150ml Wasser auflösen und mit 450g Mehl und 130ml Vollmilch vermengen.

Dabei 2 Minuten langsam bei niedrigster Stufe kneten, dann 6-8 Minuten schnell kneten (2.-3. Stufe). Der Teig sollte maximal 24°C warm werden. Im Anschluss den Vorteig 40-50 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für den Hauptteig 100g Zucker, 400g Butter und die Marzipanrohmasse in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Am besten funktioniert das mit dem Flachrührer. Die Menge anschließend mit 550g Mehl, 10g Backpulver, 25g Salz, den Vorteig und dem feinen Abrieb der Schale der Bio Zitrone vermischen.

Hier wieder erst 2 Minuten auf niedrigster Stufe, dann 5-6 Minuten bei Stufe 2-3 kneten. Die maximale Teigtemperatur sollte hier bei 22-24°C liegen.

Die Rosinen über Nacht in 250ml Rum einlegen und abdecken.

Die gehackten Mandeln kurz anrösten, danach mit ca. 50ml Wasser ablöschen.

Die Rosinen abtropfen lassen und mit den Mandeln vermischen, diese Fruchtemischung dann in den Teig unterarbeiten.

Den Teig kurz entspannen lassen und anschließend zu Stollen mit je 570 Gramm formen, auf ein Blech mit Backpapier setzen und direkt in den auf 200°C vorgeheizten Monolith auf den Pizzastein legen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 45-50 Minuten bei 180-200°C ausbacken.

Zum Bestreichen die Vanilleschote halbieren, das Fruchtmark herausschaben und dieses gut mit den restlichen 250g Zucker vermengen.

200g Butter im Topf schmelzen, die noch heißen Stollen mit der aufgelösten Butter buttern und mit dem Vanillezucker bestreuen. Guten Appetit!