Butterstollen Rezept

30 Min		83 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 großer Stollen

Für den Vorteig:

- 250 g Weizenmehl
- 175 ml Milch
- 30 g frische Hefe

Für die Früchtemischung:

- 200 g Rosinen
- 80 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 ml Orangensaft

Für die Nussmischung:

- 100 g gehackte Mandeln
- 2 EL Milch

Für den Hauptteig:

- 250 g Butter (weich)
- 60 g Zucker
- 1 TL Stollengewürz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 350 g Weizenmehl

Zum Bestreichen:

- 80 g Butter (flüssig)
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Puderzucker

Zubereitung:

Früchte einlegen

1. Hacke das Zitronat und das Orangeat klein. Gib die Rosinen dazu und übergieße die Früchtemischung mit Orangensaft. Lass sie über Nacht ziehen.

Vorteig anrühren

2. Erwärme die Milch auf 37 Grad und löse die Hefe darin auf. Knete anschließend 250 g Mehl unter. Lasse den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.

Nussmischung zubereiten

3. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne die Zugabe von Fett goldbraun an.
4. Übergieße die noch warmen Mandeln mit der Milch und stelle sie beiseite.

Hauptteig zubereiten

5. Verrühre die Butter mit dem Zucker, dem Stollengewürz, der geriebenen Zitronenschale, dem Eigelb und einer Prise Salz. Knete den Vorteig und 350 g Mehl unter. Lasse den Teig nun 30 Minuten ruhen.
6. Knete anschließend die Früchtemischung und die Nussmischung unter. Lasse den Teig nochmals 30 Minuten ruhen.

Stollen formen

7. Forme den Teig zu einem typischen Stollen. Lass ihn 5 Minuten ruhen.
8. Belege ein Blech mit Backpapier und lege den Stollen darauf. Forme aus Alufolie einen Backrahmen und lege ihn mit 1 cm Abstand um den Stollen. Lasse ihn erneut 1 Stunde ruhen.

Stollen backen

9. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor und stelle ein kleines feuerfestes Gefäß hinein. Gib den Stollen in den Ofen und gieße etwas Wasser in die heiße Schale. Verschließe den Backofen sofort. Reduziere die Temperatur auf 185°C Ober-/Unterhitze und backe den Butterstollen für 50 Minuten.
10. Bestreiche nach dem Backen den noch heißen Stollen mit der geschmolzenen Butter und bestreue ihn kräftig mit der Zuckermischung. Der Stollen sollte vor dem Verzehr noch 2 Tage ruhen, damit er sein volles Aroma entfaltet. Bestreue ihn dann mit Puderzucker.