



Norberts Christstollen

In 15 Schritten zum Stollen-Glück...



Schritt 1 Am Tag vor dem Backen waschen Sie die **Sultaninen** kurz mit kaltem Wasser ab und lassen Sie sie gut trocknen. Tränken Sie sie dann im **Rum**. Kleiner Tipp: Am besten schmecken da schön fleischige Sultaninen. **Das war's auch schon für diesen Tag. So einfach geht's auch morgen weiter...**

Schritt 2 Rösten Sie die **Mandeln** kurz in einer Pfanne mit etwas Butter (etwa 10 Gramm) an. Dann einfach an die Seite stellen und abkühlen lassen.

Schritt 3 Jetzt geht's an den Teig: Erwärmen Sie die **Milch** mit etwa 5 Gramm **Zucker** auf Körpertemperatur, also circa 35 Grad. Achtung, nicht wärmer! Schütten Sie dies in eine große Schüssel – und lösen Sie darin die **Hefe** auf. Nun ran ans **Mehl**: 100 Gramm kommen hinzu – bis die Masse etwa so fest ist wie Vanille-Pudding. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 20 Minuten stehen lassen. Jetzt ist Geduld gefragt...

Schritt 4 Obwohl... so langsam können Sie schon einmal die **zimmerwarme Butter** mit 60 Gramm **Marzipanrohmasse**, etwa 45 Gramm **Zucker**, dem **Vanillezucker** (oder Vanillearoma), einer Prise **Salz** und etwas **Muskat** gut schaumig rühren. Zu guter Letzt das **Ei** dazu geben.

Schritt 5 Mit dem restlichen **Mehl** wird ein Teig daraus: hinzu geben und wie einen Mürbeteig verkneten. Wenn die 20 Minuten des Hefegemischs vergangen sind und es gut aufgegangen ist, fügen Sie es ebenfalls bei. Und dann heißt es: gut kneten. Mindestens 10 Minuten lang.

Schritt 6 Jetzt wird's bunt. Denn nun kommen die durchgezogenen **Sultaninen**, die abgekühlten **Mandeln**, **abgeriebene Zitronenschale**, **Zitronat** und **Orangeat** hinzu. Vorsichtig unterheben – und gleichmäßig verteilen. Denn schließlich soll später jeder Bissen ein Genuss sein...

Schritt 7 Zeit für ein kleines Pauschen! Zehn Minuten darf der Teig jetzt nochmal ruhen.

Schritt 8 Die Hälfte der Schritte ist schon geschafft. Jetzt folgt „Aus eins mach zwei“: Den Teig in zwei Hälften teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. Doppeltes Stollen-Glück...

Schritt 9 Für beide Stollen eine etwa 25 Zentimeter lange Rolle aus jeweils 90 Gramm Marzipanrohmasse formen.

Schritt 10 Jetzt geht's ans Formen: Die Teigkugel flach drücken, links und rechts einschlagen und von oben an zu einer Rolle formen. (siehe Bild)

Schritt 11 Nun wird's knifflig: Mit einem kleinen Rollholz von der Mitte aus nach oben und unten rollen, so dass man an beiden Seiten eine gleichmäßige Rolle hat. Nun die Marzipanrolle einlegen. Anschließend die obere „Wurst“ auf die untere legen. Und dann nur noch in der Mitte mit dem kleinen Rollholz kurz andrücken. Klingt komplizierter, als es ist. Das Bild zeigt, wie es geht!

Schritt 12 Und nochmal ist Geduld gefragt: Jetzt werden die Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt. Das wird dann mit einem Küchentuch abgedeckt – und in einen warmen Raum gebracht. Da müssen die Stollen nochmal etwa eine Stunde ruhen.

Schritt 13 Es geht in die heiße Phase: Den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In dieser Zeit bestreichen Sie die Stollen mit warmem Wasser – am besten geht das mit einem Pinsel. Dann geht's auch schon für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Fertig? Das sagt Ihnen die Holzstäbchenprobe: Einfach ein Holzstäbchen in den Stollen stecken. Bleibt Teig am Stäbchen haften, steht noch eine Verlängerung im Backofen an.

Schritt 14 Oh, wie das duftet! Jetzt noch für die schöne Optik sorgen: 300 Gramm Butter oder Butaris erwärmen und mit einem Pinsel über den Stollen verteilen (oben und unten). Anschließend das Ganze gleichmäßig mit Zucker versehen: Dafür einfach Zucker in eine große Schüssel geben und den Stollen darin wälzen, bis rund herum etwas haften geblieben ist.

Schritt 15 Nun kommt die härteste Geduldsprobe! Lassen Sie den Stollen bis zum nächsten Tag auskühlen. Ehrlich, das Warten lohnt sich! Dann bestäuben Sie ihn von allen Seiten mit einer feinen Schicht Puderzucker. Und: fertig zum Genießen! Das war doch gar nicht so schwer, oder?

Zutaten für 2 Stollen à etwa 1.000 g:
500 g Sultaninen, 20 g Rum,
60 g Mandeln (gestiftet oder gehackt),
100 g Vollmilch, 50 g Zucker,
60 g frische Hefe, 600 g Mehl,
270 g Butter, 240 g Marzipanrohmasse,
1 kleines Ei, etwas abgeriebene
Zitronenschale, 80 g Zitronat,
30 g Orangeat, 2 Päckchen Vanille-
zucker – alternativ flüssiges Vanille-
aroma, 6 g Salz, 1 g Muskatblüte.
**Außerdem: ca. 300 g Butter oder
Butaris, Zucker zum Bestreuen und
ca. 200 g Puderzucker**



zu Schritt 8



zu Schritt 9



zu Schritt 10



zu Schritt 11

Als kleiner Tipp:

Zum Frischhalten schlagen Sie den Stollen einfach in Alufolie ein. So schmeckt er auch noch nach drei Tagen – oder auch nach vier Wochen – einfach nur köstlich. Auch nach Weihnachten...