

# Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

## **Zutaten:**

350 gr. Rosinen/Sultaninen  
100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück  
80 gr. Zitronat gewürfelt  
80 gr. Orangeat gewürfelt  
90 ml Rum

## *Hefeteig:*

160 ml Milch  
50 gr. Hefe  
600 gr. Mehl  
200 gr. Butter  
75 gr. Zucker  
10 gr. Salz  
Zitronenabrieb von einer Biozitrone  
1 Vanillenschotenmark  
1 Ei

## *Zum Bestreichen:*

100 gr. Butter  
Puderzucker nach Belieben

## **Zubereitung:**

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

### *Vorteig:*

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

*Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelrund dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.*

*Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.*

---

# Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins



Rezept und Foto von Ari Dahms

## **Zutaten:**

1 Pk TK Blätterteig  
2 Äpfel od. Birnen od. anderes Obst  
50 g gestiftete Mandeln  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter

## **Zubereitung:**

Die Förmchen legt man mit Blätterteig aus.

Dann entweder 2 Äpfel, zwei Birnen ect. (zerkleinert mit Multizerkleinerer) mit 50 gr gestiftelten Mandeln und Vanillezucker mischen.

Aus je 100 gr Mehl, Zucker und Butter Streusel herstellen (K-Haken). Die Hälfte zum Obst und damit die Förmchen füllen.

Die restlichen Streusel draufgeben und bei 200 Grad 25 Min

backen.



Foto Ari Dahms