

# Christstollen

Für 2 Christstollen

600 g	Zopfmehl
300 g	Sojamilch
1 Würfel	Hefe oder
2 Päckli	Trockenhefe
1 EL	Zucker
1 ½ TL	Salz
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
4 EL	Sonnenblumenöl
120 g	Mandelmasse (zum Backen)
1	Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
60 g	Mandeln, geschält, gehackt
5 g	Lebkuchengewürz (Zimt, Anis, Nelken, Koriander, Kardamon)
400 g	Sultaninen
30 g	Orangeat
30 g	Zitronat
20 g	Rum (Optional)
300 g	Wasser
120 g	Mandelmasse für die Füllung
5 EL	Sonnenblumenöl zum bestreichen

1. Sultaninen am besten über Nacht in Wasser einweichen. Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und ebenfalls über Nacht ziehen lassen.
2. Alle Zutaten bis auf die Sultaninen, Orangeat und Zitronat zu einem Teig kneten.
3. Die eingelegten Sultaninen abgiessen und zusammen mit dem Orangeat und Zitronat begeben, nur noch kurz untermischen.
4. Zugedeckt ca. 60 Minuten aufgehen lassen, am Besten in der Nähe der Heizung.
5. Teig in zwei gleich grosse Stücke teilen und leicht auswallen.
6. Die Mandelmasse ebenfalls in zwei gleich grosse Stücke teilen und auf die eine Seite des Stollenteiges legen.
7. Den Teig zu einem Stollen zusammenrollen. Mit einem Holzstab eine Seite eindrücken, damit die typische Stollenform entsteht.
8. Nochmal ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

**Backen:** 180 Grad, 50 Minuten

1. Noch heiss mit Sonnenblumenöl bestreichen und im Zucker drehen.
2. Wenn die Stollen kalt sind mit Puderzucker bestäuben.

**Profitipp:** Das Original Rezept aus Dresden enthält keine Mandelmasse, der Geschmack von Marzipan ergibt sich aus den anderen Zutaten zusammen. Der Original Christstollen schmeckt nach zwei wöchiger Lagerung am besten.

**Austauschtipp:** Anstelle der Mandelmasse im Teig kann Margarine verwendet werden. Die Mandelmasse zum Einschlagen kann weggelassen werden. Wer kein Rum verwenden will, kann ihn einfach weglassen. Die Sultaninen können durch gleichviele Schoggiwürfeli ersetzt werden.

**Einkaufstipp:** Besonders gut eignet sich das Albaöl, da es Buttergeschmack hat. Gibt es im Coop zu kaufen. Bei der Mandelmasse muss darauf geachtet werden, dass diese Backfest ist.