

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERDNUSSTOLLEN

Zutaten:

150 g	Erdnüsse
150 g	Rosinen
100 g	Orangeat
3 EL	Rum
1.5 Würfel	Hefe
175 g	Zucker
2.5 dl	Milch
750 g	Mehl
300 g	Butter
etwas	Puderzucker, zum bestreuen

ZUBEREITUNG:

Die Erdnüsse hacken und mit den Rosinen, dem Orangeat und dem Rum mischen. Durchziehen lassen.

Die Hefe mit 1 EL Zucker und etwas lauwarmer Milch anrühren und 15 Minuten gehen lassen. Mehl, restlichen Zucker und 250 g weiche Butter in eine Schüssel geben. Den Hefeansatz und die restliche warme Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann die Früchte und die Nüsse unterkneten und den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Einen Stollen formen (das geht gut, wenn man eine Kugel formt, mit dem Nudelholz in der Mitte etwas ausrollt und dann die beiden dicken Enden übereinander legt). Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im Backofen bei 180° C ca. 50-60 Minuten backen. Rechtzeitig mit Folie abdecken, damit der Stollen nicht zu dunkel wird. Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen. Sollte noch Teig am Stäbchen kleben, weitere 10 Minuten backen lassen.

Fertigen, noch heissen Stollen mit dem restlichen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Wenn nur gesalzene Erdnüsse im Hause sind, diese auf einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Geschirrtuch trocken reiben.

Da der Teig viele Rosinen und Nüsse enthält, dauert es relativ lange, bis er gegangen ist. Deshalb mache ich es so, dass ich den Stollenteig abends zubereite, forme und dann über Nacht im Kühlschrank aufgehen lasse.

Aus diesem Teig habe ich auch schon Stollenkonfekt oder Ministollen gebacken (eignen sich gut zum Verschenken) dann backe ich allerdings bei 170° nur etwa 20-30 Minuten (Backzeit der Grösse des Stollens anpassen) – immer lieber weniger Zeit berechnen und kurz probieren. Man kann immer noch den Stollen noch weiterbacken. Auch hier bitte Stäbchenprobe machen.