

Rezept

Erzgebirgischer Christstollen

Zum Stollenbacken muß man einen ganzen Tag Zeit haben (ca. 7 Stunden), denn der Hefeteig muß öfter gehen als üblicherweise beim Backen.

Dies ist möglicherweise ein Grund dafür, dass der Stollen später relativ feucht ist. Denn das Mehl hat Zeit zum Aufquellen und man muß dadurch nachher beim Kneten nicht mehr so viel Mehl hinzufügen.

Die Stollenzubereitung ist ziemlich komplex, aber nicht wirklich schwierig – mit etwas Backerfahrung gut zu schaffen und ein sinnlicher Genuß.

Traditionell muß der Stollen vor dem ersten Anschnitt mindestens mehrere Tage durchziehen. Deshalb bietet sich der Sonntag vor dem 1.Advent als Backtag an.

In Alufolie eingepackt und in einem kühlen Raum gelagert, hält der Stollen mehrere Wochen. Auf jeden Fall bis Weihnachten und darüber hinaus. – In früheren Zeiten gab es den letzten Stollen - dann doch ziemlich trocken geworden - um Ostern herum, mit Butter bestrichen.

Die angegebene Menge reicht für 2 große Stollen, die genau auf ein Backblech passen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Barbara nimmt das dickere Backblech mit etwas hochgezogenem Rand (Fettpfanne).

Vorbereitung

Am Tag vor dem Backen:

350g Rosinen

Ca. 300 ml Rum

Beides in eine Schüssel geben. Die Rosinen sollen knapp vom Rum bedeckt sein. – Dann abgedeckt beiseite stellen, dass die Rosinen sich über Nacht mit dem Rum vollziehen.

Vorteig

½ L Buttermilch

1 kg Mehl

2 ½ Päckchen (ca.100g) frische Hefe. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“)

1 EL Zucker

Ca. ½ Tasse von der lauwarmen Buttermilch

Lauwarm erhitzen

Mehl in eine große Schüssel oder großen Topf geben. In der Mitte eine Mulde formen. Zerbröselte Hefe, Zucker und Buttermilch in diese Mulde geben und mit einem Holzlöffel zu einem feuchten Brei verrühren. Dabei etwas Mehl mit einarbeiten. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Dieser sog. „Vorteig“ muß nun zugedeckt an einem warmen Platz zu doppelter Größe aufgehen. Das dauert ca. 15 Minuten. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Teig herstellen

250g Zucker

Alles zum Mehl mit dem aufgegangenen Vorteig geben

3 Päckchen normaler Vanillezucker (kein Bourbon-Vanillezucker, wie unten beim Zuckerguß).	und mit dem Holzlöffel vermischen. Es entsteht auf diese Weise der Stollenteig. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).
1 gestr. EL Salz	
1 Paket Zitronat (100g). (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	
Geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone. (Reiben mit der „ Tim-Mälzer-Reibe “).	
Die in den Rum eingeweichten Rosinen vom Vortag, samt dem restlichen Rum	
½ Fläschchen Bittermandelaroma. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	
500g zimmerwarme Butter	
150g gehackte Mandeln	
100g gestiftelte Mandeln	
die übrige Buttermilch	
80 ml neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl	
Den entstandenen Teig mit einem Küchentuch zugedeckt aufgehen lassen. Das dauert ca. 1 Stunde, wenn er neben der winterlich warmen Heizung steht.	
Jetzt kommt der Trick: Den Teig umrühren, bis er wieder so klein ist wie anfangs und noch mal gehen lassen. Danach wieder umrühren und gehen lassen, sodaß der Teig insgesamt 3 mal aufgegangen ist. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	
Während der Teig zum 3. und letzten Mal geht, die Marzipanfüllung vorbereiten.	
Marzipanfüllung	
2 Päckchen (je 200g) Marzipan-Rohmasse. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	In einer Schüssel mit der Hand verkneten.
150g gemahlene Mandeln	
¾ Paket Puderzucker (ca. 190g)	
¾ Paket kalte Butter (ca. 190g) in kleine Würfel geschnitten. Siehe hier unter Punkt 3 die 2	

Butter-Bilder.	
<p>Nun gibt es aber noch eine <i>exotische Variante der Marzipanmasse</i>, die Barbara für einen halben Stollen (also derjenige Teil des Stollens, der ganz speziell <i>für mich</i> bestimmt ist) noch extra würzt. Das bedeutet, dass für $\frac{1}{4}$ der angereicherten Marzipanmasse noch ein paar Extras dazukommen. Die Stelle, wo sich diese spezielle Marzipanmasse im Stollen befindet, markiert Barbara mit Linien auf dem Stollen (siehe weiter unten).</p>	
<p>(meine spezielle) exotische Marzipanfüllung</p>	
<p>3 Ingwerkugeln von dem chinesischen Ingwer in Sirup, kleingewürfelt.</p>	<p>Mit einem Löffel unter $\frac{1}{4}$ der obigen angereicherten Marzipanmasse kneten.</p>
<p>$\frac{1}{2}$ Päckchen (50g) Orangeat. (Vgl. Foto „Blick in die Backstube“).</p>	
<p>1 Schuß Cointreau</p>	
<p>25g gehackte Pistazien.(Vgl. Foto „Blick in die Backstube“).</p>	
<p>Je 1 gestr. TL: Kardamon Zimt Nelken Piment</p>	
<p>Exotisch oder nicht: Den Teig kneten und mit der Marzipanfüllung versehen</p>	
<p>Man braucht hierfür insgesamt ca. 350 g Mehl.</p>	
<p>Eine Arbeitsfläche zum Teig kneten mit etwas Mehl ausstreuen. Den aufgegangenen Teig darauf geben. Dann nach und nach jeweils etwas Mehl auf den Teig streuen und dieses in den Teig einkneten. Nur so viel Mehl verwenden, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt (das sind dann in der Tat schließlich ca. 350g Mehl).</p>	
<p>Die Hälfte des Teiges per Hand zu einem Rechteck drücken. Und zwar von der Länge des Backblechs und der Breite von ca. $\frac{2}{3}$ des Backbleches. Dies ergibt dann genau einen der beiden Stollen.</p>	
<p>Jetzt wiederum die Längs-Hälfte des Teiges von dem 1.Stollen mit der Hälfte der gesamten Marzipanfüllung gleichmäßig belegen (vgl. Foto „Blick in die Backstube“), wobei die exotische Marzipanfüllung hier noch nicht mit rein kommt. Dann die andere Hälfte darüber klappen.</p>	
<p>Anschließend mit dem übrigen 2.Stollen (dem zur einen Hälfte exotischen) genauso verfahren. Nur daß hier jetzt die exotische Marzipanfüllung auf eine Seite des Stollens zu liegen kommt. Sie sollte dann nach dem Zuklappen des Teiges besonders markiert werden, damit man nicht später aus Versehen einem Verwandten oder Bekannten ein ‚unseriöses‘, exotisches Stück <i>meines</i> Stollens schenkt. Das geht natürlich nicht!</p>	

Die beiden Stollen werden nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech gelegt und mit einem Messer oben längs etwas eingeschnitten. Dabei wird die ‚exotische Hälfte‘ des 2.Stollens mit 2 Schneide-Strichen versehen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Nun das Backblech mit den zwei Stollen noch 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 250° vorheizen

Backen

das Backblech mit den Stollen in die mittlere Schiene geben und den vorgeheizten Ofen sofort auf 180° runterstellen.

Eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser (vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“) auf den Ofenboden stellen (für ein feuchtes Backofenklima)

1 Stunde backen

Zucker-Butter-Kruste

Gleich nach dem Backen wird eine dicke Zucker-Butter-Kruste auf die Stollen aufgebracht. Deshalb sollten die folgenden Zutaten schon gegen Ende der Backzeit vorbereitet werden.

1 ¼ Pakete Butter

Schmelzen

2 Päckchen spezieller Bourbon-Vanillezucker. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

In die geschmolzene Butter geben und umrühren.

1 gestr. EL Salz

1 ½ bis 2 Pakete [Puderzucker](#) (ca. 375-500g) braucht man noch außer der geschmolzenen Butter mit dem Bourbon-Vanillezucker und dem Salz für das folgende Verfahren:

Mit einem [Backpinsel](#) einen Teil der flüssigen Butter auf die Stollenoberfläche streichen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Oder besser gesagt: den Stollen mit der flüssigen Butter tränken. Dann auf die mit flüssiger Butter getränkte Stollenoberfläche den Puderzucker durch ein Sieb draufstreuen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Und zwar soviel Puderzucker, wie die gebutterte Oberfläche aufnimmt. D.h., nachdem die Butterschicht keinen Puderzucker mehr aufsaugt, bleibt der weitere Puderzucker unaufgesaugt als obere Schicht. Ab hier beendet man das Streuen.

Diesen Vorgang noch 2 mal wiederholen, bis die Butter aufgebraucht ist und das Ganze mit einer Puderzuckerschicht abschließen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Beim 2. und 3. Durchgang die Butter auf den Puderzucker eher tupfen als pinseln.

Verpacken

Am nächsten Tag die beiden abgekühlten Stollen getrennt verpacken. Dazu die Puderzucker-Oberfläche mit Backpapier abdecken und den Stollen in Alufolie einpacken. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Alternativ geht auch ein entsprechend großer Gefrierbeutel aus Plastik statt der Alufolie.