

Weihnachtsstollen

glutenfrei

Konditoren-Grundrezept

Schwerer Hefefeinteig

1. Vorteig:

200 g feines glutenfreies Fertigmehl
40 g Hefe (frisch)
120 g / ml Milch (handwarm/ evtl. bis 140g je nach Mehllart)

Zutaten zu einem weichen Vorteig verkneten (mind. 4 Min. mit dem Knethaken) und dann mind. **35 Minuten** abgedeckt ruhen lassen. Das Mehl stets möglichst sieben, damit es mehr Sauerstoff binden kann.

2. Hauptteig:

80 g Butter
80 g Margarine
35 g Marzipanrohmasse
35 g Zucker (süße Leute können ruhig 50g nehmen)
1 Vollei
3 g Salz (erst möglichst nach dem Verkneten hinzugeben, damit die Hefe nicht gestört wird)
Je 1 Msp Nelken und Kardamom
abgeriebene Zitronenschale einer halben unbehandelten Zitrone
400 g feines glutenfreies Fertigmehl

Alle Zutaten mit dem Vorteig mind. 6 Min. mit dem Knethaken verkneten und am warmen Ort ca. **15 Min. Ruhen** lassen.

Optimale Teigtemperatur ist 24°-26°C.

Wenn der Teig zu fest ist, kann ganz vorsichtig 1-2 EL lauwarme Milch hinzugegeben werden.

3. Früchte:

320 g gewaschene Rosinen, die am **Vortag** in 30 g Rum getränkt worden waren
65 g gehackte Mandeln und/oder Haselnüsse

Die Früchte sollten ca. 30°C warm sein (vorher abgewogen in einer Schale auf die Heizung stellen). Die Früchte leicht unter den Teig heben. Dabei sollen die zarten Rosinen nicht zerstört werden. Den Teig nun abgedeckt wieder am warmen Ort stehen lassen (**ca. 20 Min.**).

4. Nach der Teigruhe mit dem Handballen auf einem schwach bemehlten Tisch

2 Stollen formen und in eine gefettete Kasten- oder Stollenform legen.

Ein Stollen ist wie eine dick ausgerollte Scheibe Teig, die dann so gerollt wird, dass das Ende nach oben zeigt. Die Teigschichten kleben gut von alleine aneinander fest.

5. Backen:

Vorgeheizter Ofen, **220°C**, Schiene ca. 10 cm über dem Ofenboden. Es kann leicht Dampf gegeben werden (1/2 Tasse kaltes Wasser auf den Ofenboden kippen – nachdem der Teigling drinnen ist)

Nach ca. 10 Minuten auf **190°C** herunterschalten.

Backzeit insges. ca. **55 Minuten**

6. Nach dem Backen den Stollen mit zerlassener Butter bestreichen (dient der Frischhaltung) und mit Puderzucker bestreuen.

Viele festliche Nachmittage bei Kerzenschein und Stollen mit Butterbelag werden ein guter Lohn für die Arbeit sein. Die Art und Menge der Stollengewürze kann variieren und je nach Vorliebe ergänzt werden (zB: auch durch Orangeat und Zitronat)