

## *Weihnachtsstollen*

### Zutaten:

*200 ml Milch*

*760 g Mehl*

*350 g Butter*

*70 g Hefe*

*90 g Zucker*

*1 Ei*

*170 g Orangeat oder Zitronat (oder gemischt)*

*140 g Mandeln*

*500 g Rosinen*

*1 Prise Salz*

*5 Tropfen Rumaroma*

*5 Tropfen Zitronenaroma*



### Zubereitung:

*Erwärmte Milch mit der Hefe mischen, danach Mehl, Butter, Zucker, Ei, Zitronat (bzw. Orangeat), Salz und Aromen dazu geben. Den Teig circa 20 Minuten ruhen lassen. Danach gut durchkneten. Mandeln hinzufügen und wieder gut durchkneten. Nun die in Wasser eingeweichten Rosinen hinzufügen.*

*Nun einen schönen Stollen formen und bei 200°C 1 Stunde backen!*

*Guten Appetit !!*