

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 !!