Das Christstollenrezept vom Stollenverkauf zugunsten der Welthungerhilfe am 6.12.2017 an der FH Münster

Zutaten für einen Stollen von circa 1000g Gewicht

Vorteig:	**Hauptteig:**	**Stollenfüllung:**
70g Mehl *50g Milch 3,5%* *20g Hefe frisch*	*150g Mehl* *70g Butter* *40g Zucker* *100g Vollei* *3g Salz* *3g Stollengewürz* *80g Quark* *4g Vanillezucker*	*160g Sultaninen* *30g Rum* *50g Mandeln* *50g Orangeat* *100g Marzipanrohmasse* **zusätzlich**: *200g Butterreinfett* *300g Zucker*

Vorgang:
- Sultaninen, Rum, Mandeln und Orangeat werden gemischt und abgedeckt im Kühlschrank gelagert.
- Nun werden alle Zutaten des Vorteiges miteinander 5 Minuten verknetet.
- Dieser Teig wird mit einem feuchten Tuch bedeckt, etwa 20 Minuten an einem warmen Ort stehen gelassen.
- Alle Zutaten des Hauptteiges werden 5 Minuten miteinander verknetet, die Butter sollte dabei Zimmertemperatur haben.
- Hauptteig und Vorteig werden zusammen etwa 2 Minuten miteinander verknetet.
- Die in Rum eingelegte Stollenfüllung wird jetzt vorsichtig unter den Teig geknetet, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- Der Teig sollte jetzt etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.
- Der Teig wird jetzt noch mal kurz durchgeknetet, danach wird eine etwa 20 cm lange Rolle geformt. Diese sollte wenige Risse haben.
- Durch diese Rolle wird mit der Handkante eine tiefe Furche gedrückt, diese sollte sie dabei fast teilen.
- Aus dem Marzipan wird eine lange Rolle gedreht die fast die selbe Länge der Furche hat.
- Diese wird in die Furche gelegt. Daraufhin wird die Rolle wieder leicht zusammengedrückt und einmal zum Körper hin nach vorne gerollt, sodass die Einkerbung zum Körper zeigt.
- Der hintere Teil der Rolle wird mit der flachen Hand leicht eingedrückt, sodass die Rolle nach hinten flacher wegläuft.
- Der Stollen muss nun sofort bei 190 Grad circa 35 Minuten backen und darf dabei dunkelbraun werden.
- Der noch heiße Stollen darf nun mit dem heißen Butterfett bestrichen werden. Etwa 50 g vom Fett werden zurückgelegt.
- Nachdem der Stollen abgekühlt ist, wird er noch einmal kurz mit Butterfett bestrichen und im Zucker gewälzt.

Der Stollen sollte nun circa 4 Wochen reifen, er ist bei trockener Lagerung lange haltbar.