



Stollenkuchen von Blech

GROSSER OFENZAUBERER

Zutaten

Früchtemischung:

50 g Orangeat

50 g Zitronat

100 g Rosinen

75 ml Orangenlikör o. Rum

Hefeteig:

200 ml Milch

20 g frische Hefeteig

450 g Weizenmehl

80 g Zucker

2 Pck. Finesse Weihnachtsaroma

100 g weiche Butter

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

50 g Butter

Puderzucker

Rezept & Bild:

Beraterin Angela Möller

Steffi
EBBING kocht & backt

Hier findest Du weitere

Rezepte

www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum oder Likör vermengen und **ca. 2-3 Std.** durchziehen lassen.

Hefe in 100 ml lauwarmer Milch auflösen. Mit 75 g Mehl und 1 TL Zucker verrühren und etwa **30 Min.** gehen lassen.

Die übrigen Zutaten für den Hefeteig zum Vorteig geben. Alles mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten, die abgetropfte Früchtemischung kurz unterkneten, den Teig zugedeckt etwa **90 Min.** an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig ungefähr 25 x 30 cm ausrollen und zugedeckt noch einmal **30 Min.** gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In den Backofen geben und **ca. 23-25 Min.** backen.

Butter zerlassen und das Gebäck sofort nach den Backen damit bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Gebäckplatte in etwa 4 x 4cm große Würfel schneiden.