

Es weihnachtet: Kleine Stollen- Ecken als unkomplizierte Alternative zum Dresdner Klassiker



(Dresdner)

Stollen gehört für viele ja einfach zu Weihnachten dazu. Ich muss gestehen, versessen bin ich nicht drauf, aber ein, zwei Scheiben dürfen in der Weihnachtszeit schon sein. In vielen Büchern liest man ja, man solle den Stollen am besten Wochen vor der Weihnachtszeit backen, damit er ruhen kann und die Aromen sich schön verbinden. Deswegen hier nun mein erstes Weihnachtsrezept für euch, damit ihr angemessen in die Adventszeit starten könnt!

Die Stollen- Ecken brauchen laut Rezept 2 Nächte und einen Tag für die Zubereitung. Nein, ihr müsst nicht durcharbeiten! ;) Aber die Früchte und Mandeln sollen in Rum Aroma annehmen und das fertige Gebäck sollte ruhen, bevor es geschnitten und verspeist wird. Wenn ihr da keine Lust drauf habt, kann man es aber sicher auch verkürzen und zum Beispiel nur ein paar Stunden warten vor dem Anschneiden.

Zutaten:

- 150 g Mandeln, fein gehackt
- 150 g Rosinen
- 75 g Zitronat
- 50 Orangeat
- 1 EL Bittermandelaroma
- 80 ml Rum
- 250 g Mehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 150 g Puderzucker
- 250 g Butter
- 1 zimmerwarmes Ei

[Am Tag davor:

Die gehackten Mandeln, die Rosinen, das Orangeat und das Zitronat mit Bittermandelaroma und Rum mischen und abgedeckt (am besten über Nacht) ziehen lassen.]

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, in 2 EL lauwarmem Wasser mit 1 EL Puderzucker auflösen und dann in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl verrühren und etwa eine viertel Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Eine Form von ca. 20 x 30 cm fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 150° C Umluft vorheizen (ansonsten 175° C).

Es weihnachtet: Kleine Stollen- Ecken als unkomplizierte Alternative zum Dresdner Klassiker

150 g Butter zerlassen.

Nach der Gehzeit der Hefemischung die Fruchtmischung, **50 g** Puderzucker, die zerlassene Butter und das Ei zum Mehl geben und alles mit den Knethaken kräftig verrühren.

Den Teig etwa anderthalb cm hoch in die Form streichen und 30 Minuten backen.

Übrige Butter schmelzen. Das noch heiße Gebäck mit Butter einpinseln und mit etwas Puderzucker bestäuben. Einziehen lassen und das Ganze wiederholen, bis die Butter verbraucht ist. Dann mit Alufolie abdecken und **über Nacht ruhen lassen**.

Anschließend das Gebäck mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und in etwa 3×3 cm große Happen schneiden.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr startet genussvoll in die Weihnachtszeit! Lasst es euch gut gehen, schaltet einen Gang runter und genießt die besinnliche Zeit mit duftendem Gebäck, Glühwein und Weihnachtsmarktbummeln!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email