| | |
|---|---|
| 1 kg | Mehl |
| 450 g | Butter |
| ½ Liter | Milch |
| 200 g | Zucker |
| 100 g | Hefe, frisch, 2 1/2 Würfel |
| 10 g | Salz |
| | Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis). je 1 TL |
| 1 Prise | Nelke(n), gemahlen |
| 1 | Zitrone(n), abgeriebeneSchale (unbehandelt) |
| 1 EL | Mandel(n) - Aroma oder 30 g bittere Mandeln |
| 1 TL | Ingwer, frisch geriebener |
| 30 g | Ingwer |
| 500 g | Rosinen (halb dunkel, halb hell) |
| 150 g | Korinthen |
| 150 g | Mandel(n), gestiftelt |
| 150 g | Zitrone(n) - Schalen, kandierte |
| 150 g | Orange(n) - Schalen, kandierte oder Pomeranzenschalen |
| 100 g | Butter |
| 60 g | Zucker (Hagelzucker) |
| 70 g | Puderzucker |
| 4 Pck. | Vanillezucker, echter |

**Zubereitung**

Mehl in eine große Backschüssel sieben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Messer dazu in heißes Wasser tauchen oder eine Schere benutzen.
Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich als Ballen von dem Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.
Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.
Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Garprobe mit der Stricknadel machen). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.
Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker, zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und mit Frischhalte- und Alufolie luftdicht verpacken.
Ergibt einen SEHR großen Stollen (Backblechgröße!!) oder 2 kleinere. Es gibt im Fachhandel Stollenbackhauben als Backhilfe zu kaufen.
Mit diesem Rezept habe ich im Dezember 1999 einen Kochwettbewerb in der Kategorie "Dessert" gewonnen und war am 15/12/1999 Titelbild der luxemburgischen Wochenzeitschrift "REVUE".
Dies nur am Rande, damit jeder weis, dass ich das Rezept nicht einfach nur abgeschrieben habe.

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min. Ruhezeit: ca. 3 Std.