

Der Christstollen der Sternenkiste

1kg Mehl
100g Hefe
3/8 l Milch
100g Zucker
2 Eier
1 abgeschabte Vanilleschote
½ Teel. Salz

Alles zusammen kneten und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

400g flüssige Butter & 200g Mehl

Beides unter den Teig kneten und ihn wieder an einem warmen Ort doppelt so hoch werden lassen.

350g Rosinen
100g gehackte Mandeln
100g gehacktes Zitronat
50g gehacktes Orangeat

Das Ganze in 2 cl. Rum ziehen lassen und unter den Teig kneten, nochmals gehen lassen
Einen Stollen formen und bei 180° Celsius ca. 50-60 Min. backen.
Anschließend mit 150g flüssiger Butter und 150g Zucker bestreuen.

Frohe Weihnachten!