

Christstollen im Glas

Zutaten:

- 750g Mehl
- 50g Hefe
- 275g Milch (lauwarm)
- 225g Butter
- 94g Zucker
- 1,5 Stck. Eier
- 8g Salz
- 8g Zitronensaft
- 8g Vanille Zucker
- 425g Rosinen
- 115g Mandeln, gestiftelt (Mandelstifte zurechtschneiden)
- 94g Orangeat
- 62,5g Zitronat
- 42,5ml Rum
- Puderzucker
- 17 Gläser (Weck) mit 220ml Füllvolumen

Zubereitung:

1. Ansatz: 250g Mehl mit Hefe und Milch (lauwarm) zum Ansatz mit Zucker zusammenrühren.
2. 500g Mehl mit Butter, Zucker, Eiern, Salz, Zitronensaft und Vanille Zucker mit dem Ansatz verkneten.
3. Rosinen mit Mandelstiften, Orangeat und Zitronat zusammen erwärmen und Rum unter die warmen Früchte mischen.
4. Dann die warmen Früchte unter den Teig mischen.
5. In Gläser füllen und etwas gehen lassen. Ca. 30 min.
6. Bei Umluft 160° für ca. 40-45min. backen.
7. Abkühlen und aus den Gläsern stürzen.
8. In flüssige Butter tauchen und in Puderzucker wälzen.
9. Stollen zurück in das Glas füllen.
10. Verschließen und mit Freude verschenken.