



NEFF-CHRISTSTOLLEN



Für 1 Stollen von ca. 25 Scheiben

ZUTATEN

70 g ungeschälte Mandeln
50 g gesalzene Pistazien
150 g weiche Butter
170 g hellbrauner Rohrzucker
2 Eier (Größe M)
50 g getrocknete Aprikosen
50 g getrocknete Apfelringe
50 g Cranberries
50 g helle Rosinen
50 g Korinthen
65 g Orangeat
65 g Zitronat
500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
Saft und Schalenabrieb 1 Bio-Zitrone
Schalenabrieb 1 Bio-Orange

ZUBEREITUNG

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne trocken rösten, abkühlen und zusammen mit den Pistazienkernen grob hacken. Die Butter mit dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.

Alle Trockenfrüchte mit einem scharfen Messer auf einem großen Schneidebrett mittelfein hacken. Zusammen mit dem Mehl, Backpulver und den gehackten Mandeln und Pistazien mit den Knethaken des Handrührgeräts untermengen. Zitronensaft, -schale, Orangenschale, Tonkabohnenabrieb, Vanillemark und Ricotta untermengen und kurz zu einem festen, homogenen Teig durchkneten.

Den Stollenteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 18 x 20 cm ausrollen. Dabei von der Mitte aus arbeiten, sodass die Außenseiten etwas dicker bleiben. Für die typische Stollenform eine Längsseite zu zwei Dritteln einklappen und die Enden rund formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.



NEFF-CHRISTSTOLLEN

½ Tonkabohne
Mark 1 Vanilleschote
250 g Ricotta
etwas Mehl zum Bearbeiten
50 g flüssige Butter
2 EL gefriergetrocknete rote Beeren
2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Auf Einschubhöhe 2 den Stollen 15 Minuten backen, dann auf 140 °C herunterschalten und den Stollen noch weitere 40–45 Min. backen, bis die Oberseite goldgelb ist.

Die gefriergetrockneten Beeren in einer elektrischen Kaffeemühle fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Stollen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und mit Beeren-Puderzucker bestäuben.

Den Stollen einen Tag durchziehen lassen, dann mit Butterbrotpapier oder Klarsichtfolie gut einpacken. So hält er sich mindestens 2 Monate an einem kühlen, dunklen Ort. Alternativ kann er auch in einer großen Blechdose gelagert werden