

Jetzt backen:

Weihnachts-Stollen auf faire Art

Einen Stollen zu backen ist die Königsdisziplin der Weihnachtsbäckerei. Wegen des Hefeteiges und der langen Herstellungszeit trauen ihn sich viele nicht zu. Dabei lohnt es sich - das Ergebnis ist unvergleichlich viel besser als gekaufte Ware. Man muss nur ein paar Kleinigkeiten beachten, die leicht umzusetzen sind, und ein paar Stunden am Stück zu Hause sein.



Zutaten:

1 kg Weizenmehl Typ 550 (hier lohnt sich die Investition in Demeter-Mehl!)
80g frische Hefe (das sind zwei Würfel - auf langes MHD achten!)
1/4l Milch, lauwarm
300g weiche Butter (100g durch ungewürztes Enten-, Gänse- oder Schweineschmalz ersetzen gibt tollen Geschmack)
200g Mascobado Vollrohrzucker*
1 TL Salz*
5 EL Rum (3 jähriger tut es, gerne älter) *
75g Zitronat, fein gehackt
75g Orangeat, fein gehackt
100g Rosinen oder Sultaninen*
100g Mandeln oder Haselnüsse, gehackt*
½ TL gemahlener Kardamom*
½ TL Zimt*
abgeriebene Zitronenschale von einer Bio-Zitrone
50g Butter
100g Puderzucker zum Bestreichen.

_____ *in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Zubereitung:

Am Abend vorher die Rosinen, Zitronat und Orangeat sowie die Nüsse vorbereiten und mit Rum vermischen, über Nacht ziehen lassen.

1. Schritt: Teig. Ofen auf die geringstmögliche Hitze stellen (unter 40°C) oder einen anderen warmen Ort bereithalten. Butter erwärmen, aber nicht heißer als fingerwarm werden lassen.

Milch lauwarm (ca.30°C, nicht mehr!) werden lassen oder mit warmem Wasser vermischen. Die Hefe in die Milch bröckeln und mit 1TL Zucker zusammen auflösen. Das gesamte Mehl in eine große Schüssel sieben, danach mit der Faust eine Kuhle in das Mehl drücken. Die Hefeflüssigkeit hineingießen, wenn sie über den Rand der Kuhle läuft, macht es nix. Schüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und in den Ofen oder den anderen warmen Ort bugsieren. 30 Minuten gehen lassen. Nach 30 Minuten das Handtuch lüften. Ist die Hefeflüssigkeit schaumig geworden und aufgegangen? Dann kann man weiter machen. Man kann auch so weiter machen, manche Hefe braucht etwas länger zum Starten.

Butter (und das Schmalz) in die Schüssel geben, außerdem Salz, Kardamom und Zimt. Zitrone über der Schüssel abreiben.

Nun beherzt mit der sauberen rechten oder linken Hand in die Schüssel greifen, die Zutaten umrühren, wobei sie anfangen aneinander zu kleben. Jetzt anfangen zu kneten, bis sich ein Kloß gebildet hat. Den muss man nun geduldig weiter kneten, bis die Konsistenz gleichmäßiger und langsam elastisch wird. Die Hefe fängt an zu arbeiten und die Konsistenz wird immer besser. Nach 5 Minuten Kneten kann man

den Teig ein paarmal mit Schwung zurück in die Schüssel klatschen, das nennt sich: Abschlagen.

Erneut das Geschirrhandtuch über die Schüssel legen und zurück damit in den Ofen für eine weitere Stunde. Ist die Stunde vorbei, kann man das Handtuch lüften und schauen, ob der Teig sich gehirnartig ausgedehnt hat.

Wenn ja: Wieder abschlagen. Der zuerst weiche Teig fällt dadurch etwas zusammen, bildet aber biochemisch betrachtet elastischere Strukturen aus. Wenn nein: noch etwas warten oder trotzdem fortfahren.

Das Nächste ist das Einarbeiten der Frucht-Nuss-Mischung.

Immer nur einen Teil der Mischung über den Kloß schütten und in den Teig einarbeiten. Das ist der anstrengendste Teil. Erst erscheint der Teig zu nass, aber durch Kneten wird er trockener und gewinnt seine elastische Konsistenz zurück. Wenn nichts hilft: etwas Mehl über den Teigstäuben und einarbeiten. Ist die gesamte Fruchtmischung im Teig verschwunden, kann geformt werden.

2. Schritt: Formen. Hierzu braucht man ein Backblech, mit Backpapier ausgelegt, und ein Nudelholz. Zur Not tut es eine saubere Weinflasche.

Der Teig wird rechteckig etwa 5cm dick ausgerollt, einmal gewendet und noch einmal gleichmäßig geformt. Dann ein Drittel des Teiges längs über die anderen 2/3 schlagen, so dass sich die eingekerbte Stollenform ergibt.

Man kann aus dieser Menge einen Riesenstollen backen, oder zwei etwas kleinere. Ganz Neugierige zweigen etwas Teig ab und backen zwei Stollenbrötchen zum Sofortessen mit.

3. Schritt: Backen. Die oder der Stollen müssen nun aufs Backblech verfrachtet und erneut abgedeckt werden. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze heizen (ohne Umluft).

Ist der Ofen heiß, Blech in den Ofen schieben und eine bis 1 ½ Stunde backen lassen. Nach einer Stunde die Oberflächenfarbe kontrollieren. Ist der Stollen schon schön braun, Ofen ausstellen und lieber im abkühlenden Ofen noch etwas „ziehen“ lassen. Während dieser Zeit kann man die Butter mit in den Ofen stellen zum Verflüssigen.

4. Schritt: Bestreichen. Dies macht den Stollen haltbar. Mit einem Lebensmittelpinsel Butter auf die Oberfläche streichen. Danach Puderzucker darüber sieben - Achtung - Puderzucker klumpt fast immer. Mit einem Teelöffel den Zucker durchs Sieb rühren schützt vor Klümpchen.

Ist der Stollen schneebedeckt, kann man die Haltbarkeit erhöhen, indem man noch 2x Butter aufstreicht und dazwischen mit Puderzucker besiebt. Dies gibt eine schöne üppige Kruste.

5. Schritt: Lagern. Den abgekühlten Stollen gut in Alufolie oder einer luftdichten Tüte verpacken und an einem kühlen Ort für mindestens zwei Wochen lagern, damit sich der Geschmack gut entfalten kann.

6. Schritt: Essen! Am besten schmeckt Stollen dünn aufgeschnitten (wie Brot) zu einer Tasse Tee oder Kaffee oder einem Glas kühlem trockenem Weißwein! Auch zu einem Pils kann man ihn sich schmecken lassen.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!