

14. Dezember 2011

# Neudorfer Weihnachtsstollen

Im Erzgebirge ist es noch weit verbreitet, zur Weihnachtszeit in der Familie eigene Stollen zu backen. Jeder hat ein etwas anderes Rezept. Meist werden die Zutaten bis auf Mehl und Hefe zum Bäcker gegeben, der dann mit der individuellen „Familienmischung“ den Stollenteig knetet und bäckt.

Angesteckt von der Stollenbäckerei, wollte ich dieses Jahr auch das erste Mal einen eigenen Stollen backen. Aus der Verwandtschaft und einem erzgebirgischen Backbuch habe ich mir dann ein Rezept zusammengebastelt. Die Stollen werden generell weit vor Weihnachten gebacken und dann mehrere Wochen kühl gelagert. Erst durch diesen Reifeprozess entwickeln sie die geschmacklichen und Konsistenzeigenschaften, für die sie geliebt, aber auch verschmätzt werden.

In meiner Gegend ist es weit verbreitet, den Stollen erst am 1. Weihnachtsfeiertag anzuschneiden. Er symbolisiert die Geburt des Christkinds, das nach religiösen Vorstellungen in der Nacht vom 24. zum 25. Dezember zur Welt gekommen ist. Deshalb kann ich euch das Rezept auch erst am 2. Weihnachtsfeiertag in voller Gänze präsentieren. Der Anschnitt fehlt schlichtweg noch, wird aber auf jeden Fall nachgereicht.

Die Herstellung des Stollens ist aufwändig, sowohl zeitlich als auch körperlich. Wer nicht über eine geeignet große Küchenmaschine verfügt, muss den schweren Teig von Hand kneten. Eine schweißtreibende Arbeit! Ich habe den Grundteig in der Maschine verarbeitet und die ergänzenden Zutaten wie Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rosinen von Hand eingeknetet.

Die im Rezept aufgeführten Mengen ergeben am Ende 6 Stollen zu je etwa 1 kg Gesamtgewicht.

## Vorteig (Hefestück)

- 650 g Weizenmehl 550
- 335 g Milch
- 150 g Frischhefe

## Rumrosinen

- 1300 g Rosinen
- 1 l Rum

## Hauptteig

- Vorteig
- 1350 g Weizenmehl 550
- 750 g Butter
- 300 g Schweineschmalz
- 8 g Kardamom (Pulver)
- 8 g Muskatblüte (Pulver)
- 400 g Zucker
- 10 g Salz
- Rumrosinen
- 400 g Mandeln (ganz)

- 10 g Bittermandeln (ganz)
- 300 g Zitronat
- 50 g Orangeat

### **Nach dem Backen**

- 1 kg Butter
- 750 g Puderzucker

Die Rosinen mit Rum übergießen und mindestens 24 Stunden quellen lassen. Die Rosinen ab und zu durchmischen.

Die Vorteigzutaten verkneten und 2 Stunden bei Raumtemperatur auf das dreifache Volumen gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln mit heißem Wasser übergießen und aus der braunen Haut schnipsen. Die Mandeln mit einer Mandelmühle fein raspeln.

Vorteig, Mehl, Butter, Schmalz, Salz und Zucker 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe verkneten bis ein weicher, nicht klebender und sich vom Schüsselrand lösender Teig entstanden ist. Von Hand anschließend die restlichen Zutaten unterkneten.

2 Stunden Gare. Der Teig wird kaum an Volumen gewinnen.

Nochmals kurz von Hand durchkneten.

Erneut 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in 6 Teile zu je 1 kg teilen und zu länglichen Laiben formen. In der Mitte ca. 1 cm tief der Länge nach einschneiden.

Bei 180°C 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob beim Einstechen Teig kleben bleibt. In diesem Fall noch 15 Minuten weiter backen.

Nach dem Backen die Stollen sofort lückenlos mit flüssiger Butter einstreichen und anschließend auskühlen lassen.

Nun mit flüssiger Butter abstreichen und mit Puderzucker bestreuen. Nachfolgend erneut mit Butter beträufeln und zuckern. Diesen Vorgang 5–7-mal wiederholen. Zum Schluss so stark mit Puderzucker bestreuen, dass keine Butter mehr zu sehen ist.

Die Butter-Zucker-Mischung auskühlen lassen. Die Stollen zum Schluss in Stollentüten, Zeitungspapier und Stofftücher einwickeln und an einem kühlen Ort (8–12°C) für mindestens 2–3 Wochen reifen lassen.

Da Weihnachten ist, spielen Kosten keine Rolle. Ansonsten stünde an dieser Stelle ein ganz schönes Sümchen...

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 9 Stunden*

