

Mandelstollen

Vorteig: 500g Mehl Typ 550 50g Hefe 1 Tl Zucker 250 ml lauwarme Milch	Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in eine Mehlmulde bröckeln, Zucker überstreuen, Milch mit einer Gabel in die Mulde mit der Hefe und Zucker verrühren und mit etwas Mehl vom Rand abdecken. 15 Min. an warmem Ort gehen lassen.
200g Zucker 1 P Vanillezucker	Mischen und auf dem Mehtrand verteilen
250 g weiche Butter	ebenso verteilen und mit Knethaken einarbeiten
125g Zitronat	nach Geschmack fein hacken
knapp ½ Tl Salz 3Tropfen Rum- oder Bittermandelaroma	dazugeben
100g gehackte Mandeln 100g gemahlene Mandeln	unterkneten
	Evtl. von Hand auf der bemehlten Arbeitsplatte weiterkneten, wenn es für die Maschine zu schwer wird. Nochmals mind. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, dabei abdecken.
Stollen formen:	2 Stollen auf etwas Mehl zu einer Rolle formen, mit einer Teigrolle etwa 3cm dick oval ausrollen. An einer langen Seite 1/3 so belassen, 2/3 weiter etwas flacher ausrollen. Die dünne Fläche bis zu der dickeren Fläche überklappen und den Rand etwas nach innen umschlagen und leicht andrücken damit die Form nicht aufbricht.
Backblech	Blech mit Backpapier auslegen Stollen evtl. mit Papierstreifen in Form halten Noch einmal deutlich aufgehen lassen
Backofen	Blech einschieben und die Temperatur sofort herunterschalten auf Backtemperatur
	Backofen vorheizen auf 200°C, Stollen in den Ofen und Temperatur auf 160°C stellen, für 45 bis 60 Minuten backen.
100g flüssige Butter	fertig gebackenen heißen Stollen sofort bepinseln
Feinster Zucker	bestreuen
Puderzucker	vor dem Anschnitt durch ein feines Sieb dick bestreuen