



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Dezember 2009



Stollen

Zutaten:

500	g	Mehl Type 405
125	g	Zucker
200	g	Butter
1		Ei
60	g	Gehackte Mandeln
60	g	Gehackte Haselnüsse
60	g	Zitronat
60	g	Orangeat
60	g	Rosinen
		Rum (ca. 40%) zum Tränken der Rosinen
1	Fl.	Rumaroma
1	Fl.	Bittermandelaroma
1	Pck.	Vanillezucker
1	Pck.	Backpulver
125	ml	Milch
75	g	Zum Bestreichen: Butter Puderzucker

1. Die Rosinen mit Rum begießen bis sie bedeckt sind und über Nacht durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig wiederum über Nacht durchziehen lassen.
3. Teig zu einem Stollen formen oder in eine entsprechende Form geben. Wenn Sie den Stollen frei auf ein Backblech setzen empfiehlt es sich die Ränder mit Alufolie leicht zu stützen, damit der Stollen nicht zu sehr auseinander läuft.
4. Backofen vorheizen auf (Elektroherd) 160-180°C (Heißluft) 160-170°C und den Stollen 60-80 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den Stollen auf ein Kuchengitter stellen. Die Butter verflüssigen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Anschließend abkühlen lassen und ganz zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.



Wir danken Ihnen für das uns entgegen gebrachte Vertrauen und Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr! ☺

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de