



Christstollen Rezept - klassischer Weihnachtsstollen

Für die Frucht-Rum-Mischung:

330 g TALI Sultanas, Bio-Anbau

85 g TALI Korinthen

65 g TALI Zitronat (Succade)

65 g TALI Orangeat, halbe Schalen

40 ml Rum oder Weinbrand

40 ml Apfelsaft (alkoholfreie Alternative) und etwas Rum-
Aroma nach Geschmack

Für den Teig:

1000 g Mehl

330 ml Milch

60 g frische Hefe

170 g Zucker

1 Ei

330 g Butter

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 3 h 30 min

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Stücke

Kalorien p.P.: 250 kcal

1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale) oder 1 Päckchen
Zitronenabrieb

10 g Salz

2 Teelöffel TALI Stollen-Gewürz

100 g TALI Mandeln blanchiert

10 g TALI Bittere Mandeln

Zum Bestreichen und Bestäuben:

200 g Butter

150 g Zucker

300 g Puderzucker

Vorbereitungen am Vortag

1. Zitronat und Orangeat würfeln.
2. Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Orangeat in eine Schüssel geben. Rum (alternativ Weinbrand oder Apfelsaft) darübergießen, alles gut mischen und zugedeckt ziehen lassen. Ideal ist hier eine Einweichzeit über Nacht. Zwischendurch gerne einmal umrühren.
3. Bittere Mandeln blanchieren. Anschließend die bitteren Mandeln und die bereits blanchierten Mandeln mahlen.

Teig ansetzen

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken
2. Die Milch lauwarm erwärmen. Sie sollte warm, aber nicht heiß sein. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen.
3. Die Milch-Hefe-Mischung in die Mulde zum Mehl geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren und mit Mehl bestäuben. Abgedeckt etwa 10 bis 15 Minuten gehen lassen, bis Bläschen sichtbar sind.
4. Zu dem Teig restlichen Zucker, gemahlene Mandeln, weiche Butter, Ei, geriebene Zitronenschale, Stollen-Gewürz und Salz dazugeben. Den Teig mit Knethaken oder per Hand zu einer glatten, elastischen Masse verarbeiten, die sich von der Schüssel und den Händen löst. Wirkt der Teig zu trocken, ein bis zwei Esslöffel Milch ergänzen.
5. Teig und eingeweichte Früchte in 2 Portionen aufteilen. Die Früchte vorsichtig in den Teig drücken. Den Teig nicht mehr kneten, da er sich sonst von den Rosinen verfärbt.
6. Beide Teighälften jeweils zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort für 30 bis 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Stollen formen

1. Den Teig nochmals vorsichtig mit den Händen leicht kneten und zu einer Kugel formen. Danach jeweils zu

einem länglichen, leicht ovalen Fladen mit etwa 25 bis 30 Zentimetern Länge formen.

2. Mit einem Rollholz oder ähnlichem Gegenstand in der Länge eine Vertiefung eindrücken. Die breitere Seite über die Vertiefung schlagen. Die Kante mit der Hand vorsichtig andrücken. So entsteht die typische, leicht versetzte Form eines Christstollens.

3. Die geformten Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals etwa zwanzig bis dreißig Minuten gehen lassen.

4. Währenddessen Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Stollen backen

1. Die Stollen auf die zweite Schiene von unten in den Ofen schieben. Die Temperatur sofort auf 200 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren. Die Stollen etwa 55 bis 60 Minuten backen.

2. Wird die Oberfläche zu dunkel, die Stollen locker mit Alufolie oder einem Stück Backpapier abdecken. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob die Stollen gar sind. Bleibt kein roher Teig am Holzstäbchen kleben, ist er durchgebacken.

Buttern und Zuckern

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zucker bereitstellen.
2. Sobald die Stollen aus dem Ofen genommen wurden, rundum mit der flüssigen Butter bestreichen und gleichmäßig mit Zucker bestreuen.
3. Nach 12 Stunden die Stollen kräftig mit Puderzucker bestreuen.

Reifen lassen und servieren

Vollständig abgekühlte Stollen zuerst in Backpapier und danach in Alufolie oder ein Bienenwachstuch wickeln. In einer Blechdose oder gut schließenden Box an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Keller, Vorratsraum oder ein kühler Raum in der Wohnung sind ideal. Der Kühlschrank ist weniger geeignet.

Nach etwa sieben Tagen hat der Stollen sein Aroma gut entwickelt. Nach zwei bis drei Wochen ist der Geschmack besonders rund und intensiv. Er kann aber natürlich auch schon vorher gegessen werden. Zum Servieren den Stollen in der Mitte anschneiden. Dann die Scheiben abwechselnd rechts und links von der Mitte abschneiden und die beiden Hälften wieder zusammenschieben. So bleiben die Schnittflächen geschützt und der Stollen trocknet langsamer aus.

Kleine Info zur Geschichte des Stollens

Der Stollen hat eine lange Tradition und wurde schon vor vielen Jahrhunderten zur Weihnachtszeit gebacken. Vom einfachen Striezel aus wenigen Zutaten bis zum reichhaltigen Weihnachtsstollen mit Butter, Trockenfrüchten und Mandeln hat sich viel verändert.

[Hier mehr erfahren](#)

Tipps für einen saftigen Christstollen:

- **Gleichmäßige Temperatur:** Zutaten am Vortag/Vorabend schon bei **Zimmertemperatur** lagern bis der Teig hergestellt wird. Dadurch sind sie gleichmäßig vorgewärmt und die **Butter** gut weich - ideale Umstände für einen **Hefeteig**.
- **Früchte rechtzeitig einweichen:** Je länger **Sultaninen, Korinthen, Zitronat** und **Orangeat** in **Rum** oder Saft liegen, desto saftiger werden sie und desto mehr Aroma geben sie an den Teig ab.
- **Teig nur leicht bemehlen:** Auf der Arbeitsfläche so wenig **Mehl** wie möglich verwenden. Ein etwas weicher Teig ergibt nach dem Backen einen **saftigeren Stollen**.
- **Rosinen im Teig nicht rühren oder zu stark kneten:** Werden die **Sultaninen** und **Korinthen** zu grob in den Teig eingearbeitet, können sie platzen

und den Stollenteig verfärben. Deswegen empfehlen wir auch **helle Rosinen**, wie unsere **TALI Sultanas, Bio-Anbau** oder **TALI Sultanas PREMIUM**.

- **Großzügig buttern und zuckern:** Die **Butter-Zucker-Schicht** versiegelt den Stollen und schützt ihn beim Lagern vor dem Austrocknen.
- **Zeit zum Reifen einplanen:** Der Stollen ist frisch schon lecker. Sein volles Aroma entwickelt er jedoch erst nach der **Ruhezeit**.

Lieber ohne Hefe? Der Quarkstollen als schnelle Alternative

Der klassische Christstollen braucht Zeit: Hefeteig, mehrere Gehzeiten und anschließend einige Wochen Ruhe, damit sich das Aroma voll entwickelt. Wer es unkomplizierter mag oder erst kurz vor dem Fest ans Backen denkt, ist mit einem Quarkstollen gut beraten. Statt Hefeteig wird ein Rührteig mit Quark und Backpulver verwendet. Damit entfallen die Gehzeiten komplett, und der Stollen kann direkt nach dem Abkühlen gegessen werden. Die Zutaten bleiben dieselben: Rosinen, Zitronat, Orangeat und Stollengewürz. Hier geht es zum Rezept: [Saftiger Quarkstollen ohne Hefe](#)