

Rezepte aus dem Hessenpark



Weihnachtsstollen

500 Gramm Rosinen
6 Esslöffel Rum
200 g Zucker
1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Salz
125 Gramm Schweineschmalz
375 Gramm Butter
100 g Hefe
2 Esslöffel Rosenwasser
250 Milliliter Milch
1 Kilogramm Mehl
1 Prise Zimt
Rosinen
380 g abgezogene, geriebene Mandeln
250 g Zitronat

150 Gramm weicher Butter

über Nacht in
einlegen. Aus

und
einen Hefeteig herstellen. Die am Vortag eingeweichten
und
und
unter den Hefeteig kneten. Den Teig zu einem
Stollen formen. Dazu rollt man ihn etwas aus.
Dann klappt man den Teig zu etwa 2/3 um. Dadurch
entsteht die typische Stufe im Stollen. Den Stollen in
ein Gefäß mit Deckel legen und über Nacht kühl
stellen. Am nächsten Tag den Stollen auf ein Backblech
legen und bei etwa 200 Grad 1 Stunde backen. Gleich
nach dem Herausnehmen mit
bestreichen und mit reichlich Zucker bestreuen.