

CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

PFANNEN STOLLEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Rosinen
1-2 EL braunen Rum
370 g Mehl Typ 405
45 g Zucker
45 g Butterschmalz
250 g Butter
25 g Orangeat
25 g Zitronat
60 g gemahlene Mandeln
2 x 15 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz
Schale einer halben Zitrone
1/4 TL Christstollengewürz
70 ml Milch
1 Würfel Hefe (42 g)
zusätzlich:
75 g Butter
40 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Die Rosinen werden mit dem Rum über Nacht in eine Schüssel eingelegt. 35 ml Milch werden nun erwärmt, sodass sie lauwarm ist. Anschließend wird der Hefewürfel in die Milch zerbröselt und umgerührt, bis dieser sich aufgelöst hat. Dazu wird nun 1 ½ Esslöffel Mehl und eine Prise Zucker zugegeben und ebenfalls umgerührt. Zugedeckt sollte der Teig 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In der Zwischenzeit wird die Hälfte der Marzipanrohmasse gewürfelt und mit Butter und Butterschmalz vermischt. Nach der Gärzeit wird zu dem Teig das restliche Mehl, Zucker, Salz, Christstollengewürz, gemahlene Mandeln, Milch, Zitronenschale sowie die Marzipan-Buttermischung gegeben und zu einem glatten Teig verknetet. Für die Füllung werden die Rosinen und die restlichen Marzipanwürfel zusammen mit dem Zitronat und Orangeat vermengt und über den Teig gegeben. Diese werden nun unter den Teig geknetet. Anschließend muss der Teig nochmals eine Stunde in einer zugedeckten Schüssel ruhen.

Nach dieser Zeit wird die Pfanne dünn mit Butterschmalz eingerieben und der Teig gleichmäßig darin verteilt. Auf dem Herd, bei niedrigster Stufe und mit geschlossenem Deckel, muss der Teig 40 Minuten backen. Nach dieser Zeit wird der Stollen vorsichtig gewendet und für weitere 20 Minuten in der Pfanne bei niedrigster Stufe gebacken. In dieser Zeit wird Butter in einem kleinen Topf geschmolzen, damit der Stollen kurz vor Ende der Backzeit damit eingerieben werden kann. Dieser muss sich mit der flüssigen Butter und dem Zucker vollsaugen, damit er nicht trocken wird.

Zum Schluss kann der Christstollen, sobald er vollständig abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreut werden.

www.chefs-co.com

Follow us

