

Christstollen – Süße Verführung für kalte Tage

Ein sehr beliebtes, überaus traditionelles Rezept präsentiert uns für die Adventtage Haubenkoch Johann Tauschek vom Hort Biesenfeld. Der schmackhafte Christstollen, serviert mit wohl duftendem Tee, ist für die kalten Tage genau das Richtige.



ZUTATEN:

1 Kilo Mehl, 450 Gramm Butter, ½ Liter Milch, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm Hefe, 10 Gramm Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte, eine Prise Nelke gemahlen, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 Esslöffel Mandeln (Aroma oder 30 Gramm bittere Mandeln), 1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer, 500 Gramm Rosinen (halb dunkel, halb hell), 150 Gramm Korinthen, 150 Gramm Mandeln gestiftelt, 150 Gramm Zitrone kandiert, 150 Gramm Orange kandiert, 100 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker (Hagelzucker), 70 Gramm Puderzucker, echter Vanillezucker.

ZUBEREITUNG

Mehl in eine große Backschüssel sieben. In der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 Teelöffel Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen. Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten

bis 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Tipp: Garprobe mit der Stricknadel machen). 10 bis 15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.

Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker, zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und mit Frischhalte- und Alufolie luftdicht verpacken.



Impressum

Lebendiges Linz Stadtmagazin

Medieninhaber (Verleger), Herausgeber und Redaktion:
Stadt Linz, Stadtkommunikation
Linz, Hauptplatz 1, 4010 Linz
Chefredakteurin: Dr. Karin Frohner

Redaktion:
Peter Prass, Tel.: +43 732 7070 1368, Fax: +43 732 7070 1313
E-Mail: peter.prass@mag.linz.at.
Luftbilder: StPL/Pertlwieser, freigegeben vom BMLV GZ S90986/28-Recht B/2005

Druck und Herstellung:
Niederösterreichisches Pressehaus, Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H.
Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten.

Für den Anzeigenteil verantwortlich:
Pepi Lehner, Niederösterreichisches Pressehaus
Tel.: +43 664 4112222, E-Mail: p.lehner@np-druck.at.
Auflage: zirka 116 500 Exemplare
Erscheinungsweise: zweimonatlich

Offenlegung gem. § 25 des Mediengesetzes

Eigentümer, Herausgeber und Medieninhaber:
Magistrat der Landeshauptstadt Linz, Stadtkommunikation Linz, Hauptplatz 1, 4041 Linz
Chefredakteurin: Dr. Karin Frohner
Erklärung über grundlegende Richtung: Kommunale Berichterstattung über städtische Themen
(Verkehr, Bauwesen, Grün, Sport, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Soziales, Freizeit, Planung,
Budget, Personal, usw.) zur Information der Bevölkerung.