



Wer mag kein Zitronat, kein Orangeat oder keine Rosinen? Dieses Stollenrezept habe ich für alle von Euch entwickelt, die nur deshalb keinen Christstollen mögen. Gebeten hat mich darum Paul Enghofer vom Bayerischen Fernsehen, der mit mir einen kleinen Film über das Stollenbacken gedreht hat, und ein weiterer Wunsch war, dass man diesen Stollen auch „last minute“ backen könne, ohne ihn, wie beispielsweise Dresdner Christstollen, wochenlang ruhen lassen zu müssen. Also habe ich fast alles, was traditionelles Stollenbacken betrifft, umgekrempelt und neu interpretiert. Das Ergebnis ist ein sehr saftiger, nicht zu süßer und hocharomatischer Stollen. Für die Saftigkeit verwenden wir Süßkartoffelpüree, benötigen deshalb keine weitere Flüssigkeit im Teig, und der Stollen wird schön orange.

Gesamtzutaten (für 2 Stollen à ca. 1,35 kg)

- 125 g Mandeln
- 2–3 Bittermandeln (optional)
- 35 g Rosenwasser (ersatzweise Wasser)
- 110 g getrocknete Kaki
- 100 g getrocknete Mango
- 135 g heißes Wasser
- 200 g kandierte Ananas
- 100 g kandierten Ingwer
- 100 g Pistazien
- 90 g getrocknete Cranberries
- 2 Bio-Zitronen, Abrieb davon
- 55 g Rum
- 600 g (netto 480 g) Süßkartoffeln
- 78 g Frischhefe
- 910 g Weizenmehl 550
- 40 g Speisestärke
- 390 + ca. 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 150 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Tonkabohnen (oder Bourbon-Vanille)
- Zucker zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr, dazu kommt noch die Nachbehandlung)

Vortag

Mandeln – Süßkartoffeln - Früchtemischung

125 g Mandeln und 2-3 Bittermandeln mahlen, mit 35 g Rosenwasser (ersatzweise Wasser) verkneten, abgedeckt quellen lassen.

Die Süßkartoffeln jeweils in einige grobe Stücke schneiden, in kochendem Wasser (besser auf einem Siebeinsatz im Topf) weich dünsten, das dauert je nach Größe der Stücke 20-25 Minuten. Etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Es sollten ca. 480 g Püree übrigbleiben. Abgedeckt über Nacht ruhen lassen.

Mango und Kaki mit einem sehr scharfen Messer würfeln, etwa in der Größe üblicher Zitronat- oder Orangeatwürfel. Mit 135 g heißem Wasser übergießen.

Ananas und Ingwer ebenfalls würfeln, zu den Trockenfrüchten geben, außerdem die Cranberries und Pistazien sowie die abgeriebenen Schalen der Zitronen. Rum und die gequollenen Mandeln hinzufügen. Alles gut vermengen, abgedeckt über Nacht quellen lassen, ab und zu umrühren.

Tag 2 – 8:05

Die Hefe mit dem Süßkartoffelpüree verrühren, an einem warmen Ort 20-30 Minuten ruhen lassen, bis das Püree deutlich an Volumen zugenommen hat.

Tag 2 – 8:35

Das Püree, 910 g Mehl, 40 g Speisestärke, 150 g Zucker und 2 Prisen Salz in den Teigkessel geben. 390 g Butter in Stücken darübergeben. Die Zutaten zunächst von Hand oder mit der Teigkarte grob vermengen, dann 20 Minuten im Langsamgang in der Knetmaschine oder mit den Händen zu einem recht festen, elastischen Teig kneten. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 9:20

Den Teig mit den Händen zu einer etwa 1,5 cm dicken Platte ausziehen, die Fruchtmischung darauf verteilen und mit den Fingerspitzen etwas in den Teig drücken. Den Teigfladen in zwei Teile teilen, jeweils mitsamt den Früchten aufrollen und zu Kugeln formen. Beide Kugeln behutsam mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten, dabei darauf achten, dass Pistazien und Cranberries möglichst im Inneren der Teiglinge verschwinden, weil diese an der Oberfläche verbrennen und bitter würden. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 9:50

Die Kugeln jeweils zu einem länglichen Laib formen. Mit der Handkante längs eine starke Rille eindrücken, so dass eine Seite etwa doppelt so breit ist wie die andere. Die große Hälfte über die kleine klappen, den Stollen nochmals in Form bringen. Da die Stollen beim Backen immer in die Breite laufen, die Stollen zu möglichst hohen Laiben formen, so dass sie vor dem Backen höher als breit sind.

Backblech zunächst mit Alufolie, dann mit Backpapier auslegen. Die Stollen darauflegen und zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Tag 2 – 10:45

Die Stollen in den Ofen schieben.

Tag 2 – 11:00

Die Ofentemperatur auf 160 °C herunterschalten. Die Backzeit beträgt insgesamt ca. 70 Minuten, wobei in den letzten 10 Minuten der Ofen ausgeschaltet werden kann. Auf Sicht backen und die Stollen, sobald sie braun werden, gut mit Alufolie abdecken.

Mittlerweile die Tonkabohnen mit etwa 50 g Zucker in der Schlagwerk-Kaffeemühle sehr fein mahlen. Je nach Geschmack mit weiterem Zucker vermengen. Stattdessen kann man auch Bourbon-Vanillezucker verwenden.

Kurz vor Ende der Backzeit die übrige Butter zum Schmelzen bringen.

Tag 2 – 11:55

Die Stollen sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter einpinseln. Mit einem Tuch abgedeckt vollständig, gerne auch mehrere Tage, auskühlen lassen. Dann nochmals mit flüssiger Butter einpinseln. Die Stollen sofort rundum mit dem Tonkabohnenzucker bestreuen, dann von allen Seiten unter Zuhilfenahme eines Tee- oder Mehlsiebes mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie verpacken. Die Stollen sind sofort verzehrfähig, doch eine Reifezeit von einigen Tagen oder Wochen lässt die Stollen noch saftiger und aromatischer werden.