

Christstollen vom Posthotel Achenkirch

Zutaten:

Dampfl: 280 g Mehl, 46 g Hefe (Germ), 2 dl Milch

500 g	Marzipan
300 g	Butter
2	Dotter
60 g	Zucker
10 g	Salz
	Zitronenschale
20 g	Vanillezucker
	Zimt
15 g	Rum
420 g	Mehl
300 g	Rosinen
100 g	geröstete Mandeln
15 g	Amaretto



Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe und Milch ein Dampfl bereiten. (Dampfl = Mehl, Hefe und Milch verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen)

Butter mit Dotter, Zucker und Gewürzen schaumig rühren. Das Dampfl, Butter, Eigelbmasse und das Mehl gut durchkneten. Die Fruchtmischung von Rosinen und Mandeln kurz in den Teig einarbeiten.

Beim Formen des Stollens Marzipan einschlagen, noch mal kurz gehen lassen.

Backzeit: ca. 50 min

Temperatur: 170°C

Nach dem backen mit heißer, flüssiger Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr Posthotel Achenkirch!