

## Winter-Stollen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

### Teig:

- 1 Pk (1 kg) Mehl
- 2 Würfel Hefe
- 2 T lauwarme Sojamilch
- 1 T Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 1/2 Pk (ca. 375 g) weiche Margarine
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1/2 Pk (100 g) gemahlene Mandeln
- 1/2 gestr. TL Kardamom
- 1/2 gestr. TL Muskatblüte
- 1/2 TL Salz

### Füllung:

- 2 1/2 Pk (500g) Rosinen
- 1 Pk(100g) Orangeat
- 1 Pk (100g) Zitronat
- 1 Pk (100g) gehackte Mandeln

### Als Guß:

- 5 EL Margarine
- 4-5 EL Zucker
- 3/4 - 1 T Puderzucker

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, eine tiefe Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröseln.
- Eine Tasse Sojamilch und 3 TL Zucker dazugeben, einen Vorteig damit anrühren und 15-20 Minuten gehen lassen.
- Danach die restliche Sojamilch, den restlichen Zucker und alle weiteren Zutaten für den Teig dazugeben und gut miteinander verkneten.
- Für die Füllung die Rosinen waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.
- Mit den übrigen Zutaten zum Hefeteig geben und so lange kneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Danach noch einmal durchkneten, einen Stollen daraus formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und noch mal 10 Minuten gehen lassen.
- Bei 190°C ca. 70-90 Minuten backen; wenn der Stollen oben zu früh braun wird, mit "Butterbrot"- oder Backpapier abdecken.
- Margarine zerlassen, den Stollen noch heiß mit der flüssigen Margarine bepinseln, sofort danach erst den normalen Zucker darüberstreuen, dann den Puderzucker darübersieben.
- Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- Vor dem Anschneiden mindestens 3-4 Tage lagern.

**Hinweis:** \* Das Rezept ist ausgelegt für einen sehr großen Stollen, natürlich können aus dem Teig auch zwei oder noch mehr Stollen geformt bzw. die Mengenangaben für einen kleineren Stollen halbiert werden.