

Adventstollen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
¼ l lauwarme Milch
2 Dotter (Größe M)
100 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
80 g Rosinen
150 g fein gehacktes Zitronat

Zum Bestreichen und Bestreuen:

zerlassene Butter
Staubzucker

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einem Stollen formen. Den Stollen auf ein leicht befettetes Backblech geben und an einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen.

3 Das Blech in untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den heißen Stollen mit Butter gut bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.