



FESTLICH SCHLEMMEN

# Christstollen: Feines aus der Weihnachts-Backstube



**Backen Sie die bekannte Weihnachts-Delikatesse, einen Christstollen, einfach selber.**

**«Schönesleben»-Köchin Diana Krauss verrät exklusiv das feine Familienrezept ihrer Mutter, um Ihnen die Feiertage zu versüssen.**

Sachsen wird gerne auch als die Backstube Deutschlands bezeichnet und ist weltweit bekannt für seine Konditorwaren. Unter anderem für den berühmten Marzipanstollen. Dieses weihnachtliche Christstollen-Rezept allerdings ist speziell. Denn es stammt aus dem Rezeptbuch von Mama Krauss, der Mutter von «Schönesleben»-Küchenexpertin Diana Krauss.

## Rezept für den Christstollen

Rezept ergibt 1.5 Kilo Weihnachtsstollen

### Zutaten

- 500g Weissmehl
- 125g Zucker
- 200g Butterschmalz (in der Schweiz: Bratbutter)
- 2.5dl Vollmilch
- 1,5 Würfel frische Hefe
- 100g gehackte Mandeln
- 250g Rosinen
- Rum
- 100 Zitronat
- 50g Orangat
- Saft und Schale von einer Zitrone
- 3 Prisen Salz
- 1 Päcklein Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Röhrchen Bittermandel-Aroma
- 250g Butter
- 500g Puderzucker

### Zubereitung

- Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Die Hefe zerbröseln und mit etwas lauwärmer Milch ansetzen. Etwa zehn Minuten ruhen lassen. Butterschmalz flüssig machen und alle Zutaten ausser der Butter und dem Puderzucker zum Hefeansatz dazugeben und durchmengen bis ein schöner Teig entsteht. Der Teig für den Stollen soll schön geschmeidig sein, ansonsten noch etwas Mehl bzw. Flüssigkeit dazugeben. Den Hefeteig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Nach dem gehen lassen nochmals durchkneten und zu einem Stollen formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 170 Grad Umluft rund eine Stunde backen. Noch heiss mit ausgelassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Wenn der Christstollen kalt ist, abwechselnd wieder Butter anstreichen und Puderzucker drüberstäuben bis eine schöne dicke Zuckerschicht entsteht. Den Puderzucker immer leicht mit den Händen andrücken.
- Tipp: Sollte der Weihnachtsstollen beim Backen zu braun werden und innen doch noch etwas roh sein, einfach mit Backpapier abdecken und auf unterster Backofenrille weiterbacken. Etwas Rum in die Butter für die Glasur beimischen. Das ist besonders lecker. Und dann: auf die Festtage freuen und den Christstollen geniessen!

[Das passende Feiertags-Getränk dazu »](#)

Auf Schönesleben beantworten die Experten Fragen rund ums Kochen. Richten Sie Ihre Fragen bitte an [redaktion@schoenesleben.ch](mailto:redaktion@schoenesleben.ch).