

## Back- und Geschenkbox

### Christstollen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Aufgehen lassen: ca. 3 Std.

Backen: ca. 30 Min.

Ergibt 2 Stück

**100 g helle Sultaninen**

**25 g Zitronat**, fein gehackt

**2 EL Rum**

**220 g Mehl**

**¼ Würfel Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt

**1 EL Zucker**

**1½ EL Milch**

**50 g Zucker**

**½ Päckli Vanillezucker**

**½ TL Salz**

**¼ TL Kardamompulver**

**1 Msp. Muskat**

**wenig Pfeffer**

**60 g Butter**, in Stücken, weich

**1 dl Milch**

**50 g Mandelstifte**, gehackt

**20 g Butter**, flüssig

**Puderzucker** zum Bestäuben

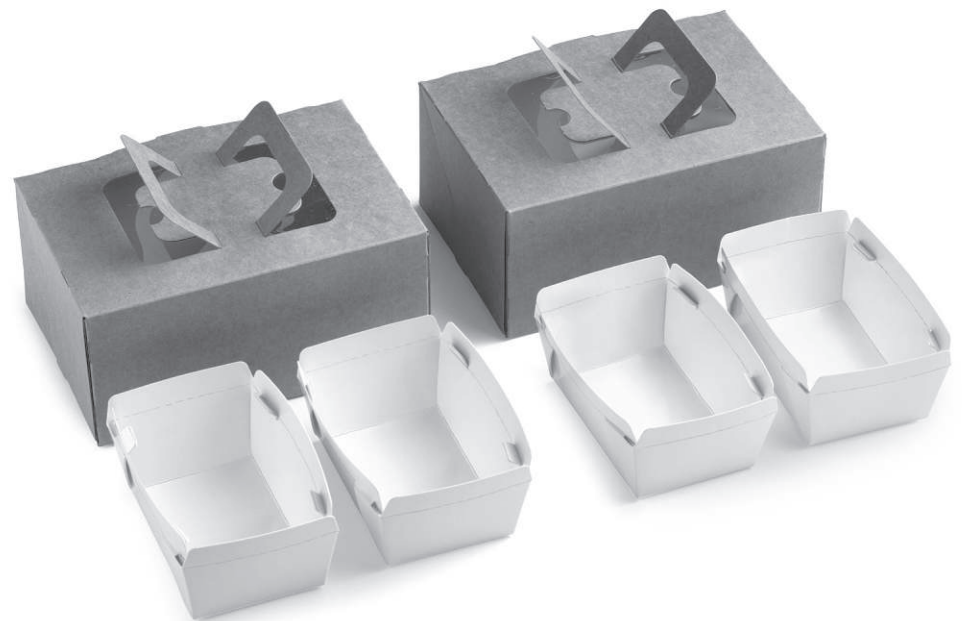
**1.** Sultaninen, Zitronat und Rum in einer Schüssel mischen, zugedeckt beiseite stellen.

**2.** Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren. Mit wenig Mehl bestreuen, stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.)

**3.** Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Beiseite gestellte Sultaninen mit den Mandeln darunterkneten.

**4.** Teig halbieren, erste Portion auf wenig Mehl oval ca. 1 cm dick auswallen. Den Teig quer zu  $\frac{2}{3}$  überschlagen. Stollen in die Backform geben. Zweite Portion gleich formen. Stollen zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Stollen mit wenig Butter bestreichen.

**5. Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Stollen herausnehmen, mit wenig Butter bestreichen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, noch heiss mit der restlichen Butter bestrei-



chen, auf einem Gitter auskühlen. Stollen mit einer dicken Schicht Puderzucker bestäuben.

**Haltbarkeit:** in Alufolie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Wochen oder im Tiefkühler ca. 2 Monate.

pro 100 g: 543 kcal, F 26 g, Kh 60 g, E 15 g

### Festlicher Zopf

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2½ Std.

Backen: ca. 35 Min.

Ergibt 2 Stück

**250 g Zopf- oder Weissmehl**

**¼ TL Salz**

**½ TL Zucker**

**¼ Würfel Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt

**30 g Butter**, in Stücken, weich

**1½ dl Milch**, lauwarm

**1 Eigelb**

**1 EL Milch**

**1.** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2.** Teig vierteln, zu je ca. 50 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Je zwei Teigstränge zu einem Zopf flechten, in die Backform geben, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Eigelb und Milch verrühren, Zöpfe damit bestreichen.

**3. Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Tipp:** Schmeckt frisch am besten.

pro 100 g: 282 kcal, F 9 g, Kh 40 g, E 9 g

### Anwendung

Back- und Geschenkform entlang der vorperforierten Linien zusammenfalten. Die Ecken der Backform müssen nach aussen gedrückt werden.

Backform muss nicht gefettet werden.

Back- und Geschenkbox (2er-Set / Art.-Nr. 25336) Farben: Braun / Weiss. Material: silikonbeschichteter, backfester Karton. Temperaturbeständigkeit: 0 bis 220 Grad. Masse Backform (L x B x H): 11 x 7 x 4,5 cm. Masse Geschenkbox (L x B x H): 19,5 x 13,5 x 9 cm.