

Produkt: Thüringer Weihnachtsstollen

Nr.	Zutaten	Menge in Gramm
	Weizenmehl Typ 405 oder Stollenmehl	1000
	Kristallzucker	200
	Butter oder Pflanzenfett (mind.50%Butter)	500
	Speisesalz	15
	Vollmilch oder Wasser und Milchpulver	200
	Backhefe	80-100
	Sultaninen	550
	Zitronat	200
	Orangeat	100
	Mandeln geröstet (gestiftelt od. gehackt)	100-150
	Gewürze (Zimt, Tonkabohne, Zitrone, Nelken etc.)	
	Rum mind. 40% (für Sultaninen, 24h vorher)	150
Dekor	Butter oder Butterschmalz (flüssig)	200
Dekor	Puderzucker zum Bestäuben, etwas Vanillezucker	150
Anmerkung:	aus 350g Mehl+Hefe+200ml Wasser(Milch) Vorteig (Hefestück) bereiten und ca.1h ruhen lassen (30-33°C), dann Teig kneten, zuletzt die Sultaninen vorsichtig unterkneten. Nach ca.2h Teigruhe Stollen aufarbeiten und 50-60 min. bei 180-195°C backen...buttern...zuckern...lagern☺. „Genießen....“	