

Mandelstollen

Zutaten:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 125 Milliliter warme Hafermilch
- 5 Esslöffel Zucker
- 200 Gramm Butter (als vegane Alternative kann auch Margarine verwendet werden)
- 125 Gramm gemahlene Mandeln
- 125 Gramm gehackte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Fläschen Bittermandelöl
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone



Und so macht Ihr den Christstollen mit Mandeln:



Als Erstes muss ein klassischer Hefeteig aus Mehl, Hefe, etwa 60 Milliliter warmer Hafermilch und 2 Esslöffeln Zucker zubereitet werden. Anschließend lasst Ihr den Teig für 15 Minuten gehen.

In der Zwischenzeit wird die Butter in der restlichen Milch geschmolzen und im Anschluss abgekühlt. Aufpassen! Denn die Hunde warten schon gespannt darauf, ob etwas runter fällt.



Im nächsten Schritt die Milch-Butter-Mischung in die Masse, die Ihr bereits zubereitet habt, geben und alles zu einem Teig verarbeiten.



Im Anschluss den Teig abdecken und an einen warmen Ort stellen. Während der Teig geht, könnt Ihr die Zeit nutzen, um mit Euren Vierbeinern eine Runde zu gehen.



Holt kurz Luft, denn das Gassgehen war bestimmt sehr anstrengend. :) Rollet danach den Teig aus, bestreut ihn mit den gehackten Mandeln und formt ihn zu einer kompakten Rolle.



Dann noch mit Hafermilch und Mandelblättchen bestreuen und bei 160° C auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen. Bitte beachtet, dass Mandelblättchen sehr schnell verbrennen. Deshalb kontrolliert alle 10 Minuten Euren Mandelstollen.



Zum Schluss den Mandelstollen noch mit Puderzucker bestreuen und fertig ist Euer Backwerk.

Kleiner Tipp: Am besten beginnt Ihr mit dem Backen schon so früh wie möglich, denn erst wenn der Stollen mindestens zwei Wochen durchzieht, schmeckt er richtig gut!



Viel Spaß beim Backen!

Euer TASSO-Team