

Benötigte Zutaten

Teig	
600 g	Mehl
1 Würfel	Germ
50 g	Zucker
3/16 l	Premium Alpenmilch
7	Eigelb
1	Ei
180 g	Premium Teebutter
Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
Fülle	
50 g	Rosinen
50 g	Walnüsse klein gehackt
50 g	Zitronat
Zum Garnieren	
	Marzipan und Pistazien zum Garnieren
	Aranzani-Butter zum Bestreichen

Goldegger Stollen

Schmeckt herrlich nach Weihnachten

Anleitung

1. Aus Germ, etwas lauwarmer Milch, Zucker und etwas Mehl ein Dampfl ansetzen und eine gute 1/4 Stunde gehen lessen.

2. Dampfl mit restlicher Milch, Mehl, Butter, Eidottern, Ei, Salz und Vanillezucker kräfitg zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

3. Nüsse und Früchte (kleingehackt) einarbeiten.

4. Eine Kastenform mit Butter auskleiden, die Masse einfüllen und mit flüssiger Butter bestreichen.

5. Bei 170 Grad ca. 60 Minuten backen. Fertigen Stollen herausnehmen, überkühlen lassen, mit Marzipan umhüllen und mit Pistazien garnieren.

Tipp:

Auch ohne Marzipanmantel mundet der Goldegger Stollen ganz hervorragend, vor allem dann, wenn man etwa 15 Minuten vor Garungsende die Oberfläche nochmals kräftig mit flüssiger Butter bestreicht und mit Vanillezucker bestreut.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten