# *Hefestollen*

Mailänder-Mühle

Zutaten:

| | |
|---|---|
| 750 g | *Rieser Gold* Weizenmehl Type 550 **oder** *Rieser Gold* Dinkelmehl Type 630 |
| 200 g | Butter |
| 50 g | gemahlene Mandeln |
| 2 | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 11/2 Teel. | Stollengewürz |
| 60 - 70 g | Frischhefe oder |
| 18 g | Trockenhefe |
| 1 gestr. Tl | Salz |
| 100 g | |
| - 200 g | Sultaninen |
| 3 EL | Rum |
| 1/8 l | Milch reichlich |
| 50 g | Orangeat |
| 50 g | Zitronat |

zum Bestreichen:

flüssige Butter

Zubereitung:

Aus allen Zutaten, bis auf die Rosinen einen festen Hefeteig herstellen,gut kneten, zuletzt die Rosinen unterkneten. Zugedeckt (am besten kühl) ca. 1 Stunde gehen lassen. Gegangenen Teig nochmal leicht durchkneten, einen großen oder zwei kleine Stollen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals langsam, am besten kühl gehen lassen. Backrohr auf 250 Grad vorheizen, bei 180 - 200 Grad sorgsam, nicht zu schnell backen. Falls zu schnelle Bräunung: Stollen mit gebuttertem Pergamentpapier oder Aluminiumfolie zudecken. Backzeit: ca. 1 - 11/4 Stunden; sie ist jeweils von der Stollengröße abhängig. Nach dem Backen sofort mit reichlich Butter bestreichen, und mit Puderzucker besieben. Den Stollen vor dem Anschneiden einige Tage kühl durchziehen lassen.

***Öffnungszeiten im Mühlenladen:***

***8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag***
*9.00 - 13.00 Uhr am Samstag*

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08