

Christstollen

200g Mehl
5EL Vanillezucker
1pck. Trockenhefe
200ml lauwarmer Sojamilch

mit
und
vermischen und an einem warmen Ort ca.
20 min. gehen lassen.

200g Mehl
150g Margarine,
100g Rosinen,
100g gemahlene Nüssen,
Schale und Saft zwei Orangen,
100g geriebenem Marzipan,
1TL Kardamom
1TL Piment

mit
und
vermischen.

Den Vorteig unter mischen, das Ganze gut durchkneten und weitere 20min. gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten. Den Stollen erst 15min bei 180° und dann weitere 45min. Bei 160° backen.

Ergibt: 1 Stollen

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Backzeit: 1 Stunde