

Eierlikör-Stollen mit Verpoorten Original

Zutaten

für einen Eierlikör-Stollen:

500 g Mehl

60 g Hefe

1/8 l Milch

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Zucker

250 g Butter

250 g Rosinen

150 g gemahlene Mandeln

je 50 g Zitronat und Orangeat (klein gewürfelt)

1 Fläschchen Bittermandelaroma

2 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g flüssige Butter

150 g Puderzucker



Zubereitung

Rosinen und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und über Nacht durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe und 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma, Mandeln, Salz und restlichen Eierlikör zugeben und zu einem lockeren Teig verkneten. Den Stollenteig abgedeckt eine Stunde gehen lassen, dann erneut durchkneten und dabei die Rosinen, sowie Orangeat und Zitronat gut einarbeiten, dann den Teig eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig schön locker und gut aufgegangen ist, vorsichtig zu einem Christstollen formen (möglichst nicht mehr kneten), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180° vorheizen, Stollen 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!), aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit flüssiger Butter einpinseln und dick Puderzucker darüber sieben.

Nach dem Auskühlen fest in Folie verpacken und 1-2 Wochen durchziehen lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Stollen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de