

Eierlikör-Stollen mit Verpoorten

Zutaten

für 2 Eierlikör-Stollen:

1 kg Mehl
100 g Hefe
3/8l lauwarme Milch
100 g Zucker
2 Eier
Mark von 1 Vanillechote
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1/2 TL Salz
400 g Butter
200 g Mehl
350 g Rosinen
100 g abgezogene gehackte Mandeln
100 g Zitronat
50 g Orangeat
2 cl Rum
6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Butter
150 g Zucker
Puderzucker



Zubereitung

Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen und mit Butter bestreichen. 1 kg Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, etwas Zucker und ein bißchen Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker mit den Eiern, der Vanille, der Zitronenschale und dem Salz verrühren und mit dem gesamten Mehl und dem Vorteig zu einem Hefeteig verarbeiten. Nochmal 40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die Rosinen heiß waschen, auf Küchenpapier trockentupfen und mit den gehackten Mandeln, dem Zitronat und dem Orangeat mischen, mit dem Rum und dem Eierlikör übergießen und zugedeckt durchziehen lassen. Dann die Fruchtmischung rasch unter den Teig kneten und diesen nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Hefeteig werden nun 2 Stangen geformt und ausgerollt, so dass sie in der Mitte dünner als an den Rändern sind. Den Teig längs einmal zusammenklappen - dadurch entsteht die typische Stollenform-, auf das Backbleche legen und zugedeckt weitere 20 Minuten ziehen lassen. Die Stollen müssen deutlich an Volumen gewinnen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Stollen 1 Stunde backen, dann noch im heißen Zustand mit der Butter bestreichen und dick mit dem Zucker bestreuen. Nach dem Zuckern nochmals Butter darüber geben und nun dick mit Puderzucker bestreuen. Fertig.

Der Stollen wird nachdem er ausgekühlt ist gut verpackt, damit er noch etwas durchziehen kann.

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

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

Eierlikör-Stollen mit Verpoorten

Leser-Tipp

Wer im Dezember den leckeren Stollen genießen möchte, sollte mit dem Backen bereits im November beginnen. Ein guter Stollen braucht bei uns 4 Wochen zum richtig durchziehen.

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

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