

Wickelstollen

etwa 28 Stück



aufwändig



bis 40 Min.

1 Rumrosinen:

Rosinen mit Rum und Rosenwasser vermischen und am besten über Nacht ziehen lassen.

2 Füllung:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren leicht dünsten. Mandeln und die Rumrosinen unterrühren, Füllung abkühlen lassen.

3 Hefeteig:

Milch erwärmen und Schmalz, Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250°C

Heißluft: etwa 230°C

4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Die Apfelfüllung so auf der Teigplatte verteilen, dass an der oberen kurzen Seite 10 cm und an den übrigen Seiten jeweils etwa 2 cm Teig frei bleiben. Die schmalen Teigränder auf die Apfelfüllung klappen. Den Teig von der kürzeren Seite, die umgeklappt wurde, aufrollen, auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen. Backblech in den Backofen schieben und **die Backofentemperatur reduzieren**.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

5 Bestreichen und Bestreuen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte davon bestreichen und mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Für das Backblech:

Backpapier

Rumrosinen:

250 g Rosinen

4 EL Rum

etwa 1 EL Rosenwasser

Füllung:

750 g Äpfel

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

20 g Butter

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Hefeteig:

100 ml Milch

25 g Schweineschmalz

100 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

2 Msp. gemahlener Kardamom

2 Msp. gemahlene Gewürznelken

2 Msp. gemahlene Muskatblüte (Macis)

2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 75 g Butter

etwa 50 g Puderzucker

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Stollen kann - gut verpackt - 14 Tage aufbewahrt werden.
- Schweineschmalz macht den Stollen besonders mürbe. Schmalz kann aber auch gegen Margarine oder Butter ausgetauscht werden.
- Anstelle der vielen unterschiedlichen Gewürze können Sie auch 1-2 gestr. TL Christstollengewürz verwenden.