Walnuss-Stollen

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, die Margarine einrühren und die Hefe dazumixen. Die gehackten Walnusskerne und die in Rum eingelegten Trockenfrüchte dazugeben und dann die warme Milch und das geschlagene Ei in den Teig einarbeiten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage legen und kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Anschließend den Teig in eine leicht geölte Plastiktüte füllen und ihn lose verschlossen ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig teilen und jede Hälfte zu einem ovalen Stollenleib formen (etwa 30 cm x 20 cm). Beide Stollen mit geschmolzener Butter bepinseln. Glasierte Kirschen auf einer Hälfte verteilen, den Teig falten und ihn leicht zusammen pressen.

2. Beide Teigleibe auf ein bemehltes Backblech (oder Backpapier) legen und noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Backtemperatur: 180 Grad, Backzeit: 40 – 45 Minuten. Die Stollen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und das noch heiße Backwerk mit dem angerührtem Zuckerguss bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen, wenn die Stollen erkaltet sind. Die Stollen können sowohl eingefroren als auch luftdicht verschlossen in Behältern aufbewahrt werden. Bei der letzteren Methode hält sich der Stollen 10 Tage lang.

Zutaten für 2 Portionen :

450 g	Hausmehl
1 TL	Margarine mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
1 Päckchen	Trockenhefe
1 TL	Salz
175 g	kalifornische Walnusskerne, gehackt
100 g	Sultaninen
100 g	Rosinen (über Nacht in 30 ml Rum einlegen)
50 g	Orangeat und Citronat
225 ml	warme Milch
1	Ei (Größe 3), geschlagen
	etwas zerlassene Butter zum Bestreichen
75 g	glasierte Kirschen, zerkleinert
15 g	Zucker