Christstollen

Ein kleiner Nachtrag zur Weihnachtszeit. Das Rezept für einen Christstollen. Ich habe ihn nach Thüringer Art zubereitet, also mit Rosinen und Orangen- und Zitronenschalen verfeinert. Und mit wirklich sehr viel Puderzucker zum Bestäuben nach dem Backen.

Eigentlich wollte ich das Rezept Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, veröffentlichen. Aus irgend einem Grund habe ich das übersehen und reiche es jetzt nach.

Man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr saftig und fruchtig.

[amd-zlrecipe-recipe:534]