

## Weihnachtsstollen & Teegenuß

nach Herbert Walker



400 ml Wasser mit  
2-3 Stückchen Zimtrinde,  
3-4 Nelken  
3-4 Kardamonkapseln aufkochen und gut 15 Minuten ziehen lassen.  
Die Gewürze herausnehmen. ( \* und aufbewahren )

750 g Weizenvollkornmehl  
75 g Hefe, Vanille aus einer Vanillenschote  
100 g Imker-Honig, Meersalz  
abgeriebene Zitronenschale, Macis,  
100 g Mandeln  
und dem Gewürzwasser zu einem Hefeteig verrühren,  
dann 10 Minuten kneten und zugedeckt 30 Minuten gehenlassen

100 g Zitronat fein schneiden  
150 g Mandeln sowie  
3-4 Bittermandeln fein hacken.  
250 g Rosinen und  
abgeriebene Orangenschale in den Teig kneten,  
bei Zimmertemperatur 45 Minuten gehenlassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4cm dick ausrollen.  
Einmal zusammenfalten, sodass die unter Platte etwas übersteht.  
Von allen Seiten leicht zur Stollenform zusammendrücken,  
mit der Handkante den Teig in die Längsrichtung über der Faltstelle einkerben.  
Den Stollen auf ein gefettetes Blech legen und sehr dünn mit Öl bestreichen.

Für eine schöne Stollenform kann man den Stollen mit einem Streifen Alufolie umlegen und diese mit Büroklammern zusammenstecken.

Den Stollen bei 200 Grad ca. 80-90 Minuten backen.

### Tipp:

\* Verwenden Sie die herausgenommenen Gewürze zum Kochen Ihres Teewassers:  
15 Minuten kochen bzw. ziehen lassen und Schwarztee dann wie gewohnt aufbrühen.

**Macis** ist der Samenmantel der wohlriechenden Muskatnuß und ergibt ein süßliches Gewürz.