

## Stollen mit Frischhefe und Amla-Mus

### Hefeteig

3/8	l	Soja-Drink, <b>oder</b> ein anderer Pflanzen-Drink	auf 35° Celsius erwärmen.
1	Würfel	Frischhefe (Achtung: glutenhaltig)	zerbröckeln und in dem Pflanzen-Drink auflösen und dann
200	g	Mehl	vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren.
			Den Teig ungefähr 45 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Dann
300	g	Mehl	nach und nach zugeben und verrühren
080	ml	Pflanzen-Öl <b>oder</b>	zugeben und verrühren
100	g	Ghee, Butter....	
75	g	Süßungsmittel, zum Beispiel Rohrzucker <b>oder</b> Palmenherzen-Zucker	zugeben und verrühren  <b>Hinweis:</b> Palmenherzen-Zucker - der Stollen bekommt dadurch einen fruchtigeren Geschmack.
			Die Zutaten müssen gut verknetet werden. Der Teig ist soweit fertig, wenn er nicht mehr an der Schüssel kleben bleibt. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.  Anschließend den Teig wieder 45 Minuten gehen lassen.

## Stollen mit Frischhefe und Amla-Mus

### Füllung

200	g	Amla-Mus <b>oder</b> Marmelade	<p><b>Hinweis:</b> Ausreichend sind 200 g Amla-Mus, nur wenn der Weihnachtsstollen süßer werden soll, entsprechend mehr zufügen. Amla-Mus besteht hauptsächlich aus der Frucht der indischen Stachelbeere. Falls kein Amla-Mus vorhanden ist, kann es durch Marmelade ersetzt werden.</p> <p>Das Amla-Mus vorab flüssig machen. <u>Vorgehensweise:</u> Das Glas in einen Topf mit warmen Wasser stellen.</p> <p>Dann zu dem flüssigen Amla-Mus diese Zutaten hinzufügen und unterrühren.</p> <p>Die Masse darf nicht zu zäh sein, eventuell noch etwas Soja-Drink hinzugeben.</p>
150	g	Sultaninen	
150	g	Mandeln, gemahlen	
3	EL	Süßungsmittel <b>oder</b> Agavendicksaft <b>oder</b> Honig	
3	EL	Kokosflocken	
eventuell	etwas	Soja-Drink	

# Stollen mit Frischhefe und Amla-Mus

## **Fertigstellung**

Wenn der Teig fertig ist, wird er in drei gleich große Teile aufgeteilt, die jeweils dünn ausgerollt werden.

Die Füllung gleichmäßig auf die drei gleichgroßen Stränge aufstreichen.

Die drei Stränge verflechten (miteinander verdrehen).

Ein Backblech einfetten.

Den Weihnachtsstollen darauf legen, zudecken und wieder 45 Minuten ruhen lassen.

### **Den Backofen auf 170 °C vorheizen.**

Auf dieser Temperatur den Weihnachtsstollen auf mittlerer Schiene ungefähr 50 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Abkühlen den Zopf mit Zuckerguss bestreichen.