

# Stollen mit Trockenhefe und Lebkuchengewürz

## Zubereitung

1 - 2	TL	Tee, zum Beispiel Gewürztee, Yogi Tee	<p>Das Zitronat usw. in kleine Stücke schneiden.</p> <p>Bereite einen starken Tee zu, indem alle Zutaten eingeweicht werden.</p> <p>Am besten 24 Stunden vorher einweichen.</p> <p>Danach die Früchte durch ein Sieb abgießen.</p>
100	g	Rosinen	
50	g	Zitronat <b>oder</b> Aprikosen, Cranberries, Datteln	
50	g	Orangeat <b>oder</b> Aprikosen, Cranberries, Datteln	

500	g	Mehl	<p>Alle Zutaten und auch die oben genannten Früchte in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren – entweder mit einem Knethaken oder in einer Küchenmaschine.</p> <p>Zum Schluss die Rosinen-Orangeat-Zitronat-Rum-Mischung dazugeben und gut verrühren.</p> <p>So viel Mehl hinzufügen, dass der Teig nicht mehr am Schüsselrand oder den Fingern klebt.</p> <p>Den Teig etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.</p>
100	g	Walnüsse, gemahlen	
1	Paket	Trockenhefe (glutenhaltig)	
180	ml	Soja-Drink, warm	
3	EL	Soja-Mehl mit Wasser	
100 <b>oder</b> 125	ml <b>oder</b> g	Pflanzen-Öl <b>oder</b> Margarine	
60	g	Süßungsmittel	
1	TL	Salz	
		Zitronensaft, frisch	
		Lebkuchengewürz	

## Fertigstellung

		<b>optional:</b>	
200	g	Marzipan-Rohmasse	<p>flach ausrollen und zwischen zwei Schichten Teig des Stollens legen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Darauf achten, dass das Marzipan vegan ist = ohne Honig.</p>

# Stollen mit Trockenhefe und Lebkuchengewürz

## Backen

**Den Teig entweder auf einem Backblech backen oder einer Kastenform.**

### **Backblech:**

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

Die drei Stränge verflechten (miteinander verdrehen).

### **oder**

Einen Laib formen.

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.