

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 oder Aprikosen, Cranberries, Datteln	
50	g	Orangeat oder 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 oder 125	ml oder g	Pflanzen-Öl oder Margarine	
60	g	Süßungsmittel	
1	TL	Salz	
		Zitronensaft, frisch	
		Lebkuchengewürz	

Fertigstellung

		optional:	
200	g	Marzipan-Rohmasse	<p>flach ausrollen und zwischen zwei Schichten Teig des Stollens legen.</p> <p>Hinweis: 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.