

## Stollen mit Frischhefe für 2 Personen

### Zubereitung

1 - 2	TL	Tee, zum Beispiel Gewürztee, Yogi Tee	Bereite einen starken Tee zu, indem die Rosinen eingeweicht werden.
100	g	Rosinen	Am besten 24 Stunden vorher einweichen.  Danach die Rosinen durch ein Sieb abgießen.
500	g	Mehl	Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren – entweder mit einem Knethaken oder in einer Küchenmaschine.
100	g	Mandeln, gemahlen	
1		Frischhefewürfel (glutenhaltig)	
110	g	Zucker	
80 oder 100	ml oder g	Pflanzen-Öl oder Margarine (Alsan)	
2	EL, ge- häuft	Soja-Mehl	
1	Prise	Salz	
250	ml	Soja-Drink, warm	
100	g	Marzipan-Rohmasse	
			Die vorbereiteten Rosinen unter den Teig heben.
			Backofen auf unterster Stufe aufheizen. Den Teig in der Schüssel – abgedeckt mit einem Küchenhandtuch - etwa 10 Minuten in den Backofen stellen. Backofen ausstellen und den Teig ungefähr noch weitere 10 Minuten aufgehen lassen.
			Teig herausnehmen
			Den Backofen auf 170 °C vorheizen

# Stollen mit Frischhefe für 2 Personen

## 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 Backofen auf 170 °C vorheizen.**

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

Abkühlen lassen.

## Fertigstellung

3 oder 3	EL oder EL	Pflanzen-Öl oder Margarine (Alsan)	erhitzen, damit sie flüssig wird  Die Unterseite des Stollens mit etwas Pflanzen-Öl oder Margarine bestreichen, zum Beispiel mit einem Pinsel oder mit Küchenpapier.
1 ½	Tassen	Süßungsmittel, zum Beispiel Rohrohrzucker oder Puderzucker	etwas von dem Puderzucker auf die Unterseite des Stollens geben
			Gleiche Vorgehensweise mit der Oberseite.
			<b>Weihnachtsstollen mindestens einen Tag durchziehen lassen.</b>