

## Stollen mit Trockenhefe und Kardamom

### 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>
150	g	Rosinen	
1	EL	Zitronat <b>oder</b> Aprikosen, Cranberries, Datteln	
1	EL	Orangeat <b>oder</b> Aprikosen, Cranberries, Datteln	

500	g	Mehl	<p>alles in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren – entweder mit einem Knethaken oder in einer Küchenmaschine.</p> <p>Den Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen, ruhigen Ort, zum Beispiel auf der Heizung oder in der Nähe des vorgeheizten Backofens, gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.</p> <p>in kleine Stücke – Größe eines Fingernagels - schneiden oder brechen</p> <p>Rosinen und auch die anderen oben genannten Zutaten zusammen mit dem Marzipan mit feuchten Händen vorsichtig unter den Teig mengen.</p>
1	Päckchen	Trockenhefe (glutenhaltig)	
130	g	Zucker	
1	Msp	Kardamom	
1	Msp	Salz	
1	EL	abgeriebene Zitronenschale	
160 oder 200	ml oder g	Pflanzen-Öl oder Margarine (Alsan)	
1	Tasse	Soja-Drink oder ein anderer Pflanzen-Drink	
100	g	Mandel, gemahlen	

## Stollen mit Trockenhefe und Kardamom

			Eine Möglichkeit ist, den Teig auszurollen, die Füllung darauf zu verteilen und danach zu einer Teigkugel kneten.
--	--	--	---

### Backen

Aus dem Teig ein oder zwei Christstollen formen oder mehrere Mini-Christstollen-Laibe formen. Die Mini-Christstollen-Laibe eignen sich gut als Geschenk.

#### **Backblech:**

Danach kommen die Stollen mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und werden bei 170° ungefähr 45 bis 60 Minuten gebacken.

Wenn der Christstollen fertig ist, gut auskühlen 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	Taschen	Süßungsmittel, zum Beispiel Rohrohrzucker oder Puderzucker	etwas von dem Puderzucker auf die Unterseite des Stollens geben
			Gleiche Vorgehensweise mit der Oberseite.