

Stollenkuchen



- Kartoffeln 30 min kochen, abschrecken, schälen
- in große Schüssel geben
- mit Gabel zerquetschen
- 200 g Butter in Stücken dazu



- 1 g Zimt, 1 Pr. Kardamom, 500 g Mehl und Vorteig dazu
- alles gut kneten, mind. 5 min



- 100 g Zucker, 10 g Salz dazu

Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl Typ 550	250 g
Wasser	160 ml
Hefe	1 Würfel
Mehl Typ 550	500 g
Kartoffeln (mehlig k.)	250 g
Zucker	100 g
Salz	10 g
Butter	200 g
Zimt	1 g
Rosinen	125 g
Zitronat	50 g
Zucker	100 g
Zimt	10 g
Butter	70 g
Kardamom	1 Prise

Zubereitung

- für Vorteig Hefe in 160 ml lauwarmen Wasser auflösen
- eine Prise Zucker dazu, verrühren
- mit 250 g Mehl vermischen
- Vorteig 1 h gehen lassen

- alles gut kneten, mind. 5 min
- Zitronat fein hacken



- Zitronat und Rosinen dazu und kneten, mind. 5 min



- eine Stunde gehen lassen
- nochmal kneten
- noch eine Stunde gehen lassen



- Teig aufs Blech dücken



- 70 g Butter schmelzen
- 100 g Zucker mit 10 g Zimt mischen
- Butter auf den Teig streichen, Zimt/Zucker darüber streuen
- Blech mit Teig 20 min warm stellen



- Ofen auf 180° C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Stollenkuchen ca. 30 min backen

