

WEIHNACHTSBÄCKEREI

Weck nach MarTenG

Stollen, Schittchen, Scheit-
chen, Chrisamel und **Weck**
– in Thüringen gibt es viele
Namen für das beliebte Weih-
nachtsgebäck. Heute verrate
ich Euch das Rezept für eine
ganz besondere Weihnachts-
stollenvariante, und zwar
basierend auf einem traditio-
nellen Thüringer Stollen: den
„Weck nach MarTenG“.

Weizenmehl, 550	
Milch	500g
Tonkabohne	250ml
Zitronenschale	1
Butter, zimmerwarm	
Zucker	275g
Vanillezucker	75g
Zimtucker	10g
Salz	10g
Sultaninen	5g
Cranberries	200g
Rum	200g
Mandeln	100ml
Bittermandeln	125g
Zitronat	25g
Orangeat	50g
Butter, zum Bestreichen	30g
Zucker, zum Bestreuen	50g
Puderzucker, zum Bestäuben	2EL
Speisestärke	1/4 Tasse
Hefe, 1 Würfel	1/2 TL
	42g



Am Vortag

Sultaninen und Cranberries waschen, abtupfen und in einer verschließbaren Schüssel mit Rum tränken. Über Nacht tiehen lassen, dabei gelegentlich durchmengen.

Eine Tonkabohne in 250 ml Milch legen und die Milch ca. 10 min kochen. Über Nacht kalt stellen und dirchziehen lassen.

2 cl Rum in ein Glas geben und schlückchenweise verteilt auf den Abend in den Bäcker oder die Bäckerin füllen.

An Backtag

Alle Zutatn warm stellen und auf Zimmertemperatur bringen.

Die Tonkabohne aus derr Milch nehmen, waschen und trocken tupfen. Sie kann später für andere Gerichte weiterverwendet werden.

Die Milch erhitzen, bis Sie lauwarm ist.

Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mite eine große Mulde formen. In diese Mulde die Hefe bröseln. Einen Esslöffel Zucker darüber streuen und vorsichtig mit ca. 175 ml Milch übergießen. Die Hefe mit einem Teil des Mehls umd der Milch zu einem Vorteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warnen Ort 30 min gehen lassen.

Während der Gehzeit die Mandeln häuten und ufteilen. Etwa 50 g der Mandeln mahlen und 75 g der Mandeln hacken. Die Bittermandeln hacken. Die gehackten Mandeln und Bittermandeln mit Wasser überbrühen und 5 min ziehen lassen. Anschließend abtupfen.

- ✦ Den Zucker, den Vanillezucker, den Zimtzucker, das Salz, das Zitronat, das Orangeat und die Zitronenschale vermengen. Die zimmerwarme Butter zum Teig geben und verkneten. Das Zuckergemisch hinzufügen und unterkneten, bis alles gut vermengt ist. Sollte der Teig zu trocken sein und nicht alles Mehl binden, etwas der restlichen Milch zugeben, ansonsten die Milch austrinken. Den Teig an einem warmen Ort 30 min gehen lassen.



- ◆ Behutsam die gehackten Mandeln golden rösten und zusammen mit den gemahlene Mandeln zum Teig geben und verkneten.
- ◆ Ist alles gut vermengt, die Sultaninen und Cranberries unterheben, bis diese gut verteilt sind.
- ◆ Lässt die zusätzliche Flüssigkeit den Teig zu feucht werden, ein klein wenig mehr Mehl hinzugeben.
- ◆ Den Teig an einem warmen Ort 60 min gehen lassen.
- ◆ Es ist fast geschafft.



Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Teig kurz durchkneten und je nach Belieben zu einem oder zwei Laiben formen. Dabei den Laib mit der Handkante einkerben und umklappen. Das Ergebnis darf gerne hoch und schmal sein, es läuft auf dem Blech beim Backen von alleine breit. Den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Mit kaltem Wasser bestreichen und mittig in den Backofen schieben. Nach 10 min die Temperatur auf 170 °C reduzieren. 50-60 min backen. Die Backzeit variiert je nach Backofen, die altbekannte Stäbchenprobe hilft zu erkennen, ob der Stollen innen schon durch ist.



Den Stollen aus dem Ofen nehmen. Die restliche Butter schmelzen und den Stollen mit etwas mehr als der Hälfte der Butter einstreichen. Während der Stollen etwas abkühlt, kann die Butter einziehen. Nach ca. 10-15 min die Butter nochmals erwärmen und auf den Stollen streichen. Den Stollen zuckern. Butter und Zucker kurz einziehen lassen. Puderzucker mit der Stärke mischen und auf den Stollen stäuben. Den Stollen komplett abkühlen lassen. Den Stollen in Klarsichtfolie einwickeln und an einem kühlen, lichtgeschützten Ort ruhen lassen. Nach vier bis sieben Tagen ist er gut durchgezogen und kann angeschnitten werden. Je nach Geschmack kurz vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestäuben.



Lasst es Euch schmecken!

