

## Hefeteig Grundrezept für Christstollen

---

### **Zutaten:**

- 500g Mehl
- 25 g Hefe
- knapp 1/4 l lauwarmes Wasser
- 50-80g Zucker
- 50-80g Fett
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- abgeriebene Schale von 1 ungespritzten Zitrone

### **ZUBEREITUNG:**

Die Hefe muss frisch und alle anderen Zutaten müssen handwarm sein. Bei schweren Teigen (mit fett, Mandeln usw) rechnet man, je nachdem, 30-50g Hefe.

Sieben Sie das Mehl in eine nicht zu kleine Schüssel, in die Mitte drücken Sie eine Vertiefung, bröckeln die Hefe hinein, bestreuen sie mit etwas Zucker, verrühren sie mit einigen Löffeln lauwarmer Milch und nehmen von dem Mehtrand etwas Mehl dazu.

Sie können auch in einem kleinen Töpfchen die zerbröckelte Hefe mit Zucker und lauwarmer Milch verrühren und in die Mehlgrube diessen und mit etwas Mehl verrühren. (Diesen Ansatz nennt man Hefestück, Dampferl, Teiglein oder Vorteig).

Nun decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Tuch zu und stellen sie an einem warmen Ort.

Der Teig muss sowohl vor Hitze (besonders von unten) und vor Zugluft geschützt werden. Sobald sich in dem Hefestück kleine Bläschen bilden, in etwa 3-5 Minuten, können Sie den Teig weiterverarbeiten.

Sie geben nach und nach die übrigen Zutaten unter das Mehl - die Butter in weichen oder flüssigem , aber nicht heißen Zustand - und schlagen den Teig solange, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst.

Hierauf bedecken Sie den Teig wiederum mit einem Tuch, stellen ihn wieder an einen warmen Ort und lassen ihn gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Danach verarbeiten Sie ihn weiter, je nach Rezept, und lassen ihn geformt auf

**dem gefetteten Blech nochmals einige Minuten gehen.**

**Dann backen Sie ihn bei Mittelhitze in der vorgeheizten Röhre.**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/hefeteig-christstollen/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/hefeteig-christstollen/home.html)