

Buttermilchstollen mit Aprikosen & Pistazien



Zutaten (für 4 Personen)

80 g getrocknete Aprikosen
2 EL Rum, 2 EL Wasser
380 g Weizenmehl Typ 550
20 g frische Hefe
80 g Zucker
3 EL warmes Wasser
1 Ei (M)
150 g weiche Butter
125 ml Buttermilch
1/2 TL Salz
je 1/2 TL geriebene Orangen- und Zitronenschale (unbeh.)
60 g geschälte Pistazien (gehackt)
100 g flüssige Butter
80 g Zucker



Zubereitungszeit
1 h 30 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Wasser und Rum erhitzen und darin einweichen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Hefe, 1 EL Zucker und lauwarmes Wasser dazu geben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei anrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 10-15 Min. gehen lassen.
3. Zum Vorteig Ei, Butter, Buttermilch, Salz, Orangen- und Zitronenabrieb geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 h gehen lassen. Aprikosen abtropfen lassen und mit den Pistazien unter den Teig kneten.
4. Backblech mit Backpapier belegen. Teig zu einem Stollen formen. Backofen auf 180 °Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, den Stollen auf unterster Schiene 40 Min. backen.
5. Den warmen Stollen mit der flüssigen Butter betreichen, in Zucker wenden und abkühlen lassen. In Frischhaltefolie wickeln und nach 3-6 Tagen servieren.

Tipp: Stollen lässt sich prima einfrieren und 1 Tag vorher auftauen.