

Rezept für den Dezember:

„Stollen“



●Zutaten 10cm × 30cm (brotförmig)

〈Nakadane〉

50g kräftiges Mehl (Type550)

50ml Milch

12g frische Backhefe

〈Teig〉

120g kräftiges Mehl (Type550)

20g Mandelmehl

8g Matcha-Pulver

40g Zucker

3g Salz

1 Eigelb

2EL Rum

60g ungesalzene Butter

30g zerhackte Walnüsse

30g Trockenpreiselbeeren

30g Orangenschalen

2EL Mohn

60g~100g *Tsubuan* (süßes Bohnenmus mit ganzen Bohnen)

50~60g zerhackte Kastanien

〈letzter Schliff〉

60g ausgelassene Butter

je nach Geschmack Zucker

je nach Geschmack Puderzucker

●Zubereitung

1. Milch auf etwa 30°C erhitzen. Zutaten für 〈*Nakadane*〉 vermischen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten lang gehen lassen.
2. Butter auf Zimmertemperatur bringen und mit einem Schneebesen glatt rühren, dann den Zucker hinzufügen und verrühren, bis eine schaumig weiße Masse entsteht.
3. Matcha-Pulver, Salz, Eigelb und Rum in dieser Reihenfolge hinzufügen und nach jeder Zugabe gut verrühren.
4. Das kräftige Mehl hinzufügen und mit einem Gummispatel vermengen, bis kein Mehl mehr übrig ist.
5. Den fermentierten Teig 〈*Nakadane*〉 hinzufügen und 5~10 Minuten lang kneten, bis der Teig gut vermischt und glatt ist.
6. Walnüsse, Kastanien und Mohn hinzufügen und durchmischen.
7. Die Teigrolle in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen.
8. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von etwa 30 cm x 30 cm ausrollen.
9. Mit *Tsubuan*, Trockenpreiselbeeren und Orangenschalen belegen.
10. Den Teig von beiden Seiten nach innen zur Mitte falten. ✂Siehe unteres Foto.



11. Den Teig auf ein Backblech legen, mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort weitere 30~45 Minuten gehen lassen.
12. Im Backofen bei 170 °C etwa 30 Minuten backen.
Die Temperatur und die Zeit sollten Ihrem Ofen angepasst werden.

13. Sobald der Stollen fertig gebacken ist, mit ausgelassene Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und abkühlen lassen.
14. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen, bis die gesamte Oberfläche weiß ist, dann fest in Folie wickeln.
15. Ein paar Tage liegen lassen, damit sich die Aromen verbinden und entfalten können.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)