

# Wiesbadenstollen

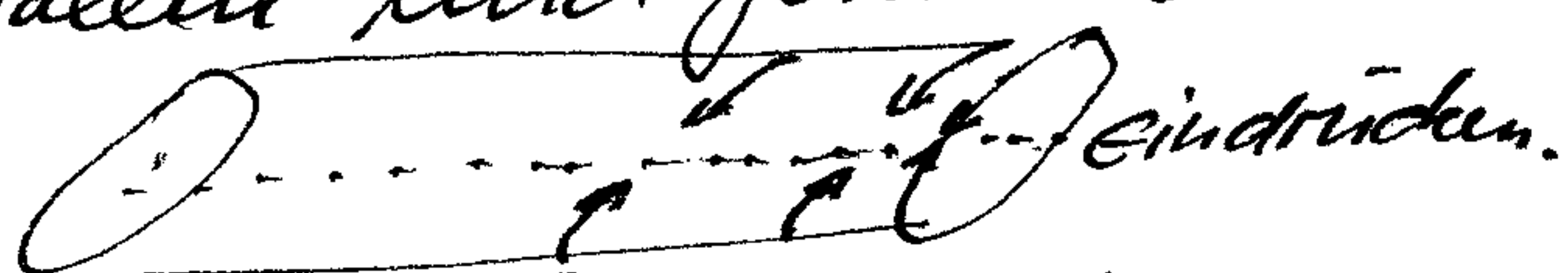
gibt 2 Stück.



Nach Tante Tina S2  
erstmal mit Erfolg 10.12.01

- 1/2 Teel Salz
  - 250g Butter od. Margarine
  - 125g Zucker
  - 2 Eier zugeben weiter rühren
  - 2 dl lauwarmer Milch
  - 50g Hefe
- Schaumig rühren  
auflösen
- nu das fast doppelt gehen lassen.
- 650g Mehl Körner Temperatur zu Butter Mischung geben und zu einem Teig leicht verkneten

- je 125g Korinthen, Sultaninen, Mandelstifte
  - je 65g Zitronat, Orangat
  - 3 Essl Rum
- Einlegen!  
wenn möglich  
einige Stunden.

- Nun die eingelegten Korinthen etc. mit dem Stollenteig verbinden (zusammenkneten).
  - Dann etwas 2cm dick ausrollen und formen.
- 
- Die unteren zwei Seiten mit zolassenen Zucker bestreuen und umschlagen.

- Nachmals gehen lassen etwa 1 Std.
- Bei 180° zirka 1 Stunde Backen.
- Noch heiß mit flüssiger Butter bestreuen 75g.
- Puderzucker + 1 P Vaniliezucker bestreuen bis er zugegedet ist.
- Mit Pergament Papier (nicht Alu) verpacken u kühltstellen.