

Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

Fairtrade Christstollenkugeln +plus Frucht

* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

Zutaten:

Vorteig

450 g Mehl (Type 405)
120 g **Fairtrade Kokosmilch***
180 ml Milch
60 g Hefe

Hauptteig

450 g weiche Butter
100 g **Fairtrade Vollrohrzucker***
100 g Marzipanrohmasse
3 Eier
10 g Bio Salz
2 g **Fairtrade Zimt*** (0,5 Teelöffel)
0,5 g **Fairtrade Vanille***
0,5 g weißer Pfeffer
550 g Mehl

Belag:

Flüssige Butter
Vollrohrzucker*
Kokosraspel*

Früctemischung

200 g **Fairtrade Rosinen***
100 g **Fairtrade getrocknete Mango***
200 g **Fairtrade getrocknete Ananas***
100 g **Fairtrade getrocknete Aprikosen***
120 g **Fairtrade Cachaca (Zuckerrohrbrand*)**



Zubereitung:

Die **Früchte** (außer den Rosinen) klein schneiden, mit Cachaca mischen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

Für den **Vorteig** Mehl, Kokosmilch, Milch und Hefe verrühren und ca. 2-3 Stunde bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Für den **Hauptteig** den Vorteig mit den Zutaten des Hauptteigs verrühren. Wenn alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermengt sind, den Teig einige Minuten kneten. Am Ende die Früctemischung zugeben und unterkneten.

Den Teig mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Ca. 30 Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Für den **Belag** Vollrohrzucker und Kokosraspeln mischen.

Der Teig ist auch für eine Aufarbeitung in der traditionellen Christstollenform geeignet.

Backen:

Bei 170°C-180°C ca. 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen die Christstollenstücke mit flüssiger Butter bestreichen und mit der Vollrohrzucker-Kokosraspel Mischung bestreuen.

Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Der Teig ist auch für eine Aufarbeitung in der traditionellen Christstollenform geeignet.