

## Schokolade-Christstollen

---

200 - 300 g Schokolade  
 evtl. 200 g gedörrte Aprikosen  
 200 g Mandelstifte

in feine Würfel schneiden  
 in feine Würfel schneiden  
 alle Zutaten in eine Schüssel geben

### Hefeteig:

1 kg Mehl  
 2 KL Salz  
 250 g Butter, weich

in Schüssel geben  
 am Rand verteilen, in der Mitte eine Mulde machen  
 in kleine Stücke schneiden, am Rand verteilen

180 g Zucker  
 1 Würfel Hefe  
 5.5 dl Milch

in die Mulde geben  
 zugeben, Mehl von der Mitte aus anrühren  
 Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist  
 an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen

½ Orange Schale, gerieben

zusammen mit der Schokolade und den Nüssen unter den Teig kneten

### Formen:



Teig vierteln und zu einem Rechteck auswallen  
 die eine Teigseite zu  $\frac{3}{4}$  über die andere schlagen  
 mit der Handkante die typische Stollenform nachformen  
 Stollen auf ein Blech legen und Alustreifen um den Stollen legen, damit  
 er beim Backen die Form beibehält.  
 Stollen nochmals 30 Min. aufgehen lassen.

### Backen:

200° C, untere Ofenhälfte, ca. 40 - 50 Min.  
 Stollen nach 20 - 30 Min. mit Folie abdecken

### Ausgarnieren:

75 g Butter  
 Schokoladepulver

schmelzen, den heißen Stollen mehrmals damit bestreichen,  
 auskühlen lassen  
 reichlich mit Schokoladepulver bestreuen