

Thurgauer-Christstollen

300 g Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, gedörrt	fein schneiden
200 g Rosinen	
200 g Baumnüsse, gehackt	alle Zutaten in eine Schüssel geben
1 dl Apfelschnaps	zu den Zutaten geben und 3 – 4 Std. einlegen, gelegentlich umrühren
Hefeteig:	
1 kg Mehl	in Schüssel geben
2 KL Salz	am Rand verteilen, in der Mitte eine Mulde machen
250 g Butter, weich	in kleine Stücke schneiden, am Rand verteilen
150 g Zucker	
1 Würfel Hefe	in die Mulde geben
4 dl Milch	
1 dl Wasser	zugeben, Mehl von der Mitte aus anrühren Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
1 KL Zimt	
1 TL Nelkenpulver	zusammen mit den marinierten Früchten 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	schmelzen, den heissen Stollen mehrmals damit bestreichen, auskühlen lassen
Puderzucker mit etwas Zimt	Stollen reichlich bestreuen

Tipp: Der Thurgauer – Christstollen passt sehr gut zu einer Käseplatte.