



ALBOTH´S Geheimrezept für Schittchen:

240	g	Sultaninen	über Nacht in Wasser einweichen, anschließend abschütten und gut abspülen
15	g	Orangeat	
40	g	Zitronat	
30	g	Mandeln gehackt	
5	g	Rum	
10	g	Weinbrand	
5	g	Bittermandelaroma	
4	g	Zitronenaroma	zu den Sultaninen geben.
350	g	Mehl	in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken,
42	g	Hefe	in die Mulde bröseln,
80	g	Milch (warm)	auf die Hefe geben und mit etwas Mehl bedecken. Ca. 15 min an einem warmen Ort gehen lassen,
40	g	Zucker	
125	g	Butter (aufgelöst)	unter die Masse geben und gut durcharbeiten, nochmals 15 min. gehen lassen, anschließend die Früchte und
2	g	Salz	dazugeben und gut durchkneten, sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl dazu geben.
			Den Teig zu Rollen formen, längs einschneiden und ca. 45 min. bei 160°C backen.
		flüssiger Butter Vanillezucker Puderzucker	Den Stollen noch heiß mit bestreichen und mit bestreuen. Nach dem erkalten mit reichlich absieben.

Kühl und dunkel lagern.

