



## Feiner alter Klöbn

### Zutaten:

120 ml Feiner alter Asmussen  
Rum-Verschnitt 40%  
80 g Hefe  
1 kg Mehl  
170 ml Milch  
750 g Butter  
400 g Zucker  
1 TL Salz  
2 unbehandelte Zitronen  
(Schale)  
600 g Rosinen  
100 g Mandeln, geschält und  
gestiftelt  
75 g Orangeat  
75 g Zitronat  
6 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Rosinen, Zitronenabrieb, Orangeat, Zitronat und Mandeln mit Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt 40% vermischen und für eine Nacht einziehen lassen.

Hefe zerbröseln und mit etwas lauwarmer Milch, ca. 30 g Mehl und etwas Zucker vermischen und für 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Restliches Mehl mit 500 g Butter, 150 g Zucker, Salz und der Hefe vermengen. Dabei nach und nach Milch hinzugeben und mind. 20 Minuten kneten. Eingelegte Früchte kurz untermischen.

Teig in gewünschte Stücke trennen und jeweils zu einem Laib formen. Stollen abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen ca. 50 Minuten backen (sobald er braun wird, mit Alufolie abdecken). Nach dem Backen mit restlicher Butter bestreichen und mit Zucker und Vanillezucker bestäuben.



Nordbrand Nordhausen GmbH  
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz  
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf  
[www.asmussen.de](http://www.asmussen.de)