



Rezept des Backhauses in Kooperation mit dem Weltladen Großkrotzenburg

---

## Fairtrade Christstollenkugeln +plus Frucht

\* Die markierten Produkte sind im Weltladen Großkrotzenburg erhältlich.

### Zutaten:

#### Vorteig

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

#### Hauptteig

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

#### Früchtemischung

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

#### Belag:

Flüssige Butter  
**Vollrohrzucker\***  
**Kokosraspel\***

### 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 Früchtemischung 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.