

Wie bei Schuberts auf dem Sofa: Bürgermeisterstollen

Für den Potsdamer Oberbürgermeister Mike Schubert ist klar, wer den besten Weihnachtsstollen backt: Sein Vater Manfred, 86. „Dass an Heiligabend die Familie zusammenkommt und gemeinsam den Stollen anschneidet, war für uns immer Tradition“, sagt Mike Schubert. Doch die Corona-Pandemie ändert das. „In diesem Jahr werden wir zum ersten Mal nicht gemeinsam feiern.“

Vater Schubert produziert Stollen in großer Menge. Seine Einkaufsliste für acht Stollen:

2,5 Kilo Mehl
ein Pfund Zucker
acht Würfel Hefe
30 Gramm Salz
750 Gramm Butterschmalz
250 Gramm Butter
250 Gramm Schweineschmalz
1,8 Kilo Rosinen
500 Gramm Zitronat
100 Gramm Orangeat
500 Gramm gemahlene Mandeln
50 Gramm Bittermandeln
fünf Eigelb
fünf Tütchen Vanillezucker
die abgeriebene Schale von drei Zitronen
0,3 Liter Rum
ein Fläschchen Rum-
und zwei Fläschchen Butter-
Vanille-Aroma
etwa ein Liter Milch
200 Gramm Marzipanmasse
250 Gramm Puderzucker
und extra Butter
zum Bestäuben.
Rosinen mit
Rum mischen.
Mehl in eine

Schüssel oder auf die Arbeitsfläche sieben, eine Kuhle mit den Händen bilden und dort die Hefe hineinbröseln. Eine halbe Tasse Milch erwärmen, auf die Hefe geben und etwas Mehl darunter mischen. Diesen Vorteig nun abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Alle Zutaten bis auf Puderzucker und die zusätzliche Butter hinzugeben – also auch Mandeln, Orangeat und Zitronat sowie die Zitronenschale – und mindestens zehn Minuten gut kneten, dabei die restliche Milch nach und nach zugeben. Zum Schluss die Rumrosinen-Mischung einarbeiten. Abdecken und erneut mindestens 30 Minuten gehen lassen. Nun wird geformt: Teigmasse in acht Stücke teilen und mit den Händen und dem Nudelholz in die typische Stollenform bringen, auf ein Backblech geben, noch einmal ruhen lassen und dann bei 160 Grad im Backofen 60 bis 70 Minuten goldbraun backen. Die noch heißen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen – wie

dick der Zucker drauf kommt, entscheidet ganz allein der eigene Geschmack. Ausgekühlt einzeln verpacken und kühl lagern, je länger sie ziehen, umso besser schmecken die Stollen.



Manfred Schubert ist Ehrenpräsident des Landeskanuverbands.

FOTO: PETER STEIN