

# BONN

## Regionale Besonderheiten:

- Kartoffelpüree
- Apfelmus mit Blutwurst und Zwiebeln
- Halve Hahn
- Rheinischer Sauerbraten
- Orangenwein
- Regionaler Winzer
- Craftbier

## Kulinarische Veranstaltungen:

- Die berühmten Zimtschnecken

## Gesellschaft:

- Restaurant Sudhaus
- MIDI Gastro Concept

## Rezepttipp: Christstollen



100 ml	Milch
60 g	Germ
1 Pkg.	Vanillezucker
500 g	Mehl (glatt)
3 Stk.	Dotter
20 g	Staubzucker
5 g	Salz
350 g	Butter
80 g	Aranzini
80 g	Zitronat
250 g	Rosinen
120 g	Mandeln
	Zitronenschale
100 ml	Rum
200 g	Staubzucker (gesiebt)
	Mehl

## Zubereitung

1. Aranzini und Zitronat klein schneiden, mit Rosinen, Mandeln, Zitronenschale und Rum vermischen. Früchte ca. 1 ½ Stunden ziehen lassen.
2. Für das Dampfl Milch auf ca. 40 °C erwärmen, Germ und Vanillezucker darin auflösen. Mit 100 g vom Mehl zu einem Brei rühren. Dampfl mit Mehl bestreuen und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen; das Volumen muss sich dabei deutlich vergrößern.
3. Dotter, Zucker und Salz verrühren. Übriges Mehl, 250 g Butter und Dampfl zugeben und glatt verkneten. Teig zudecken und ca. 1 Stunde rasten lassen.
4. Backblech mit Backpapier belegen. Teig durchkneten, dabei die Früchte einarbeiten. Teig halbieren, zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 25 x 20 cm). Teig seitlich ein wenig einschlagen, damit gerade Kanten entstehen.
5. Teig glatt rollen. Oberes Teigdrittel zur Mitte hin ein-, unteres Drittel darüber schlagen und andrücken. Stollen an der Bugkante ein wenig flach drücken, auf das Blech legen und 1 Stunde gehen lassen.
6. Rohr auf 160°C vorheizen. Stollen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, noch heiß mit 100 g zerlassener Butter bestreichen, im Zucker wenden und auskühlen lassen.