

Christstollen nach Dresdner Art

Rezept für 2 Stollen

Wir brauchen folgende Zutaten



- 2 kg Weizenmehl
- 400 g Zucker
- 23 g Salz
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 65 g bittere Mandeln
- 90 g gemahlene süße Mandeln
- 150 g Zitronat
- 150 g Orangeat
- 1 kg Rosinen
- 500 g Butter
- 125 g Butterschmalz
- 375 g Margarine
- 60 g frische Hefe
- 625 ml Milch
- abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen
- Saft von einer Zitrone
- 2 kleine Gläschen Rum

Jetzt geht's ans Werk ;-)

...am Abend vor dem Backen

1. Die Rosinen in Rum einweichen und alle Zutaten für den morgigen Backtag abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen. **Die Milch und die Hefe gehören nicht dazu.**

Am Backtag...

- 3-4 EL Milch erwärmen, die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker vermischen und an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen
- 2/3 des Mehls auf ein großes Backbrett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken und die gegangene Hefe hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand vermischen
- Jetzt das restliche Mehl, den Zucker, Milch, Salz, Vanillezucker, Margarine, Butter und Butterschmalz dazu geben und zu einem Teig verkneten. So lange kneten, bis er Blasen wirft
- Dann alle restlichen Zutaten, außer Rosinen, Zitronat und Orangeat dazu geben und wieder 10 Min. kräftig kneten. Das ist anstrengend ;-)
- Jetzt Zitronat, Orangeat und die eingeweichten Rosinen dazu geben und nochmals kneten
- Den Teig jetzt mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 3 Stunden gehen lassen. Der Teig ist sehr schwer, daher braucht er eine etwas längere "Gehzeit". Nach dieser Zeit prüfen, ob der Teig fertig ist. Dazu mit einem Finger auf den Teig drücken. Wenn er elastisch ist, ist er fertig!
- **Den Backofen auf 175 ° vorheizen Ober/Unterhitze**
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen
- Den Teig 2 gleiche Teile schneiden

Da der Stollen die Windel andeuten soll, in der das Jesuskind lag, gibt es eine spezielle Technik, um den Stollen zu formen:

Die beiden Teighälften mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig von der längeren Seite aufrollen. Dann mit dem Nudelholz eine Vertiefung in der Mitte des aufgerollten Teiges drücken. Jetzt die linke Seite etwas versetzt auf die rechte Seite überschlagen. Jetzt in der Mitte des Stollens einen durchgängigen Hügel (Wulst) formen. Fertig!!

- Die Stollen auf das mit Backpapier belegte Blech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob die Stollen fertig sind. Das ist der Fall, wenn der Teig nicht am Stäbchen kleben bleibt.

Die Stollen etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 200 g Butter zerlassen und die Stollen damit bestreichen und mit reichlich Puderzucker bestreuen!

Viel Spaß beim Backen!

Die fertigen Stollen in Pergamentpapier wickeln und in einem Tongefäß zwei Wochen ruhen lassen!