

# Dresdner Christstollen

## Am Vorabend

400 g Rosinen  
100 ml Rum oder Weinbrand (oder Wasser mit etwas Rumaroma)

40 g frische Hefe  
250 ml Milch - lauwarm (ca. 30 Grad)  
300 g Weizenmehl  
1 Essl. Zucker  
1 Prise Salz

## Am Backtag

700 g Weizenmehl  
400 g Butter (weich)  
50 g Butterschmalz (ev. durch Butter ersetzen)  
250 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g gehackte Mandeln  
1 Bio Zitrone (nur Schale)  
ca. 2 Trpf. Bittermandel Aroma  
10 g Stollengewürz (im Google hat es Rezepte, wenn du es selber machen möchtest)  
50 g Zitronat - sehr fein gehackt (mit dem Messer oder Blitzhacker)  
50 g Orangeat - sehr fein gehackt (mit dem Messer oder Blitzhacker)

## Zum Bestreichen

50 g Butter oder Butterschmalz  
Zucker  
Puderrucker

ich mache aus dieser Teigmenge 3 Stollen  
Backen: 60 Minuten bei 175°C  
dann falls schon dunkle Oberfläche  
die restlichen 15 Minuten bei 150°C  
(Sonst Temperatur belassen)

terkneten. Anschließend den Teig für etwa 2 Stunden ruhen lassen. Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** | Den Stollen ungefähr 75 Minuten lang im Ofen backen. Anschließend die angebrannten Rosinen entfernen, denn sie schmecken bitter. Die restliche Butter erwärmen, bis sie flüssig ist, und den Stollen damit großzügig einpinseln. Anschließend das Gebäck in Zucker wenden und mit Puderzucker bestreuen. Eingewickelt in Backpapier etwa zwei bis drei Wochen an einem dunklen und kühlen Platz ziehen lassen.

## **UND SO GEHT'S**

**1** | Am Vorabend die Rosinen in Rum einlegen. Sie ziehen über Nacht die komplette Flüssigkeit auf. Ebenso am Tag zuvor die Milch etwas erwärmen und die Hefe darin mit einer kräftigen Prise Zucker auflösen. Die Milch-Hefe-Mischung mit einer Prise Salz und 300 g Mehl zu einem feuchten Teig verarbeiten und über Nacht zugedeckt ruhen lassen. Butter

und Butterschmalz aus dem Kühl-

schränk holen, damit beides Zimmertemperatur bekommt.

**2** | Am nächsten Tag den Teig mit restlichem Mehl, 400 g Butter, Butterschmalz, Zucker, dem Abrieb der Zitrone, zwei Prisen Salz, Mandeln, klein gehacktem Zitronat und Orangeat und dem Stollengewürz etwa 5 Minuten lang verkneten. Ganz zum Schluss vorsichtig die Rosinen un-

Zwei Stück Stollen gibt's in Dresdner Cafés für gut 7 Euro

## Das Original: Dresdner Christstollen

*Backen Sie den Stollen doch mal selbst – am besten drei Wochen vor Weihnachten, denn das Traditionsgebäck schmeckt besser, wenn es lange durchzieht*

