REZEPT FÜR DRESDNER CHRISTSTOLLEN

DRESDNER CHRISTSTOLLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 1 Stollen (ca. 15 Scheiben) | 85 Min. | + Geh-, Abkühl- und Durchziehzeit

Zutaten

- 250 g Rosinen
- je 50 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
- 100 ml Rum
- 100 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 400 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 190 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- Mark von 1 Vanilleschote
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- 100 g SweetFamily Puderzucker

10255

ZUBEREITUNG

368	5	47	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Scheibe ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit Rum mischen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Milch lauwarm erwärmen und in eine große Schüssel geben. Hefe darin auflösen. 10 g Zucker und 30 g Mehl zugeben und glattrühren. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. 370 g Mehl, 60 g Zucker, gemahlene Mandeln, 120 g Butter, Zitronenschale, Salz, Muskatblüte und Vanillemark zugeben und unterkneten. Eingeweichte Früchte mit Rum kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einen warmen Ort ca. weitere 2 Stunden gehen lassen.

3. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem Laib formen (ca. 30 cm lang) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine gefettete Stollenhaube darüberstülpen. Erneut ca. 1 Stunde gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Stollen darin unter der Haube ca. 50 Minuten backen. Inzwischen 70 g Butter schmelzen. Stollen aus dem Ofen nehmen, Haube entfernen. Stollen noch heiß mit der Butter bepinseln, bis sie ganz aufgenommen ist. Mit Puderzucker dick bestäuben und auskühlen lassen.

5. Stollen in Alufolie, ein Bienenwachstuch oder Pergamentpapier wickeln und mindestens 1 Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Die Zitrusschale kann man mit unserem Rezept selbst kandieren, sie schmeckt aromatischer als gekauftes Zitronat und

REZEPT FÜR DRESDNER CHRISTSTOLLEN

	Orangeat.