

DRESDNER CHRISTSTOLLEN



DRESDNER CHRISTSTOLLEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Stollen | 40 Min. | plus Zeit, um den Teig gehen zu lassen

Zutaten

- 250 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 ml Jamaica-Rum
- 100 ml warme Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 410 g Weizenmehl Type 405
- 100 g gemahlene Mandeln
- 190 g weiche Butter
- abgeriebene Schale 1 Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g SweetFamily Puderzucker



2516

ZUBEREITUNG

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit Rum in einer Schüssel vermischen und abgedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

2. Milch in eine große Rührschüssel gießen. Hefe darin verrühren. 10 g Zucker und 30 g Mehl zugeben und glattrühren. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. 350 g Mehl, 50 g SweetFamily Zucker, gemahlene Mandeln, 120 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz, Muskatblüte und Vanillemark unterrühren. Die Rührschüssel mit Folie abdecken und an einen warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

4. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen. Zu einen ca. 30 cm langen Laib formen und auf ein [mit Backpapier belegtes Blech](#) legen. Stollenhaube (30 cm Seitenlänge) drauflegen. Ca. 1 Stunde gehen lassen.

5. Den Backofen auf [180°C Ober/Unterhitze \(160°C Umluft\)](#) vorheizen. Das Blech in den mittleren Einschub in den Ofen schieben und bei einer Temperatur von 180°C 50 Minuten backen.

6. 70 g Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Stollenhaube abnehmen. Den heißen Stollen mit Butter bepinseln bis sie ganz aufgesogen ist.

7. Puderzucker in ein Sieb geben und den heißen Stollen damit dick bestreuen. Abkühlen lassen. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens 1 Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit [Puderzucker](#) bestreuen.

DRESDNER CHRISTSTOLLEN