

Weihnachtsbacken Rezepte

Dresdner Christstollen Rezept 1

Anzahl: 2 Stollen

Gattung: Backen, Kuchen, Stollen, Weihnachten

2	kg	Weizenmehl	90	g	süße Mandeln (gerieben)
400	g	Zucker	150	g	Zitronat gewürfelt
4		Päck. Vanillin-Zucker	1	kg	Rosinen, in Rum getränkt
24	g	Salz	500	g	Butter
1/4		Muskatnuss (gerieben)	125	g	Butterschmalz
2		Zitronen, geriebene	375	g	Margarine
		-Zitronenschale von	60	g	Bäckerhefe
1		Zitrone, Saft von	5/8	Liter	Milch
65	g	bittere Mandeln (gerieben)			

Am Abend vorher die Rosinen in Rum einweichen. Alle Zutaten abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis auf die Milch und die Hefe. Am nächsten Tag einen Teil der Milch erwärmen und mit der zerbröckelten Hefe und einer Prise Zucker vermischen, etwas Mehl dazugeben und ca. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, Zucker, Milch, Salz, Vanillinzucker, Butter, Fett dazugeben und zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die restlichen Zutaten unterarbeiten. Der Teig ist schwer, deshalb soll er mit der Hefe etwas länger "gehen", ca. 3 Stunden. Dazu warm stellen und mit einem Tuch abdecken. Der Teig ist gut, wenn er bei Kontrolle durch Fingerdruck elastisch ist.

Die 2 Stollen werden gerollt und wie Brote geformt. Diese Brote werden längs geritzt und auf ein Backblech gelegt. Das Blech zuvor mit Backpapier auslegen. Stollen in den vorgeheizten Ofen legen und bei 175°C ca. 1 Stunde backen. Stechprobe für den fertig gebackenen Stollen mittels Holzstab: der Teig darf nicht mehr daran kleben bleiben.

Den fertige Stollen nach etwas Abkühlung mit Butter bestreichen und mit viel Puderzucker bestreuen.