



Christstollen nach Dresdner Art

Frag-Mutti.de

Achtung das wird wirklich ein Riesenfamilienstollen. Aber nur so schmeckt der so gut!

250 Gramm Sultaninen, 50 Gramm Zitronat, 50 Gramm gehackte Mandeln in etwa 200 ml Rum einweichen, etwas Zitronenschale von gewaschenen unbehandelten Zitronen oder Limetten darüberhobeln und eine halbe Vanilleschote ausschaben und dazugeben. Das ganze an einem warmen Ort etwa einen Tag stehen lassen. Die Rosinen (Sultaninen) ziehen den Rum in sich hinein.

Teig 1:

400 Gramm Weizenmehl und 250 Gramm Butter mit 50 Gramm Zucker, 50 Gramm Rohmarzipan 2-5 Gramm Kadermom und 2-3 Gramm Mazisblüte (Alternativ Muskatnuß; dabei aber sehr vorsichtig sein; schmeckt sehr vor) verkneten zu einem flockigen Teig. Achtung Teig nicht ganz zu Ende kneten. Er kann ruhig noch etwas streuselig sein. Warm stehen lassen.

Teig 2:

Aus 50 ml Wasser, 20 Gramm Hefe und 100 Gramm Weizenmehl einen Vorteig kneten und stehen lassen bis er richtig gut aufgegangen ist.

In einer großen Schüssel Teig 1 und Teig 2 unter Zugabe einer kleinen Prise Salz tüchtig verkneten. Das kann ruhig auf die Arme gehen ;-). Dann die Rosinen, das Zitronat und die ganzen restlichen Zutaten reingeben und jetzt vorsichtig und geduldig miteinander verkneten (mit der sauber gewaschenen Hand und nicht mit nem Kochlöffel; nur so hast du das Gefühl für den Teig und dessen Konsistenz)! Wenn du den Teig glatt geknetet hast (Rosinen und Teig sind gleichmäßig verteilt), einfach eine Rolle daraus machen, etwa eine Viertelstunde liegen lassen und einmal längs, leicht einschneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Stollen auf das gefettete Backblech setzen und ab gehts in den Ofen. Etwa eine Stunde bei der Temperatur stehen lassen. Wer ein Küchenthermometer hat kann prüfen ob der Stollen durch ist. Einfach reinpieken und wenns auf etwa 75 -80 Grad kommt ist der Stollen fertig. Ansonsten sollte der Stollen nach dieser Zeit durch sein. (Ich garantiere aber nicht dafür ;-))

Weiter geht's:

Etwas Butter flüssig machen und mit einem Pinsel auf den heißen Stollen auftragen. Ruhig üppig nachfetten. Die Butter zieht nach und nach in den Stollen ein. Sofort mit Zucker bestreuen. Der haftet dann prima an. Wer's mag kann nach dem Zuckern nochmal Butter nachträufeln und nochmal Zuckern. Den Stollen sollte man eigentlich dan 2-3 Tage ruhen lassen. Die Butter zieht dann erst richtig durch und die in Rum eingelegten Sultaninen geben erst nach und nach ihre Aromen wieder zurück in den Stollen. Er wird saftig. 1-2 Tage reichen aber auch.

Den Stollen mit Puderzucker kräftig abpudern und fertig.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.