



Deutschland/ Germany

Rezept für...	Dresdner Christstollen	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 kg Weizen-Mehl ➤ 500 g Rosinen ➤ 400 g weiche Deutsche Butter ➤ 250 g gehackte Mandeln ➤ 150 g flüssige Butter ➤ 150 g Zucker ➤ 125 g Puderzucker oder feinsten Zucker ➤ 100 g Korinthen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g (1 Päckchen) Orangeat ➤ 100 g (1 Päckchen) Zitronat ➤ ¼ l Milch ➤ 2 Päckchen Vanillezucker ➤ 6 EL brauner Rum ➤ 12 Trpf Bittermandel-Öl ➤ 2 Eigelb ➤ 2 Würfel frische Hefe
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Vanillezucker, Rum und Bittermandelöl mischen und zugedeckt ca. 6 Stunden stehen lassen. Zwischendurch ab und zu umrühren. 2. Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Hefe hineinbröckeln 3. mit 1 EL Zucker bestreuen 4. Milch lauwarm erhitzen, darauf gießen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen 5. Restlichen Zucker, Eigelb und die Butter in Stücken zugeben 6. zuerst mit dem Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. 7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken 8. Früchte draufgeben, in den Teig drücken und verkneten. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen 9. den Teig kurz durchkneten. Für einen großen Stollen den Teig zu einer ovalen 3-4 cm dicken 	

Platte rollen

10. die Mitte der Teigplatte längs etwas eindrücken und eine Teighälfte über die andere klappen. Oder entsprechend zwei kleine Stollen formen
11. den Stollen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals 15 Min. gehen lassen
12. dann auf der untersten Einschubleiste im Elektroherd bei 175 Grad (Umluft 160 Grad/ Gas Stufe 2) 70-90 Min. backen
13. Butter erwärmen. Den Stollen mit einem Hölzchen mehrmals einstechen und noch warm mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen
14. mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben, nach 5 Min. den Vorgang wiederholen
15. den ausgekühlten Stollen in Alufolie wickeln und vor dem Anschneiden mindestens eine Woche ruhen lassen.

