



Dresdner Christstollen

Traditioneller Christstollen: Schweres Früchtebrot mit viel Zucker und Butter. Wird eigentlich nicht frisch verzehrt, sondern sollte eine Weile gelagert werden.

Zutaten:

600 g Rosinen
200 g korinthen
2 Gläschen Rum
80 g Hefe
250 ml Milch
150 g Zucker
1 kg Mehl
1 Teelöffel Salz
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
1 gestrichener Teelöffel Kardamom
500 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
20 g bittere Mandeln
100 g feingewürfeltes Zitronat
100 g feingewürfeltes Orangeat

Zum Bestreichen:

200g flüssige Butter

Zum Bestreuen:

250 g Feinster Zucker
5 Eßlöffel Vanillezucker

Zu Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung

Am Vorabend Rosinen und Korinthen waschen, mit Rum begießen und abgedeckt ziehen lassen. Die Hefe zerböckeln, mit Zucker und 3 Eßlöffel lauwarmen Milch vermischen und an einem warmen Ort gehen lassen. 2/3 des Mehls in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und auf dem Rand die Gewürze, den Zucker und die angewärmte Butter geben. Von der Mitte aus die Hefe mit dem Mehl, der Milch und den restlichen Zutaten verrühren bis er Blasen wirft. Das restliche Mehl unterkneten und zum Schluß Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat dazugeben. Den fertigen Teig an einem warmen Ort gut aufgehen lassen. Anschließend zwei Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Backen: 50 bis 60 Minuten, E-Herd bei 175 bis 190 Grad, Gasherd Stufe 3.

Sofort nach dem Backen mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen.



Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.