

Dresdner Christstollen



Ergibt einen Stollen à ca. 1'300 g

Dauer: ca. 50 min. + 1 Stunde gehen lassen + 1 Stunde Backzeit

Zutaten

- 500 g Weissmehl (550)
- 165 ml Milch (lauwarm)
- 250 g Butter
- 325 g Rosinen oder Sultaninen
- 65 g Mandeln geschält gemahlen süß
- 10 g Mandeln gemahlen bitter
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 85 g Zucker
- 65 g Orangeat
- 45 g Zitronat
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Muskatnuss gemahlen
- 1 Msp. Sternanis gemahlen
- 1 Msp. Zimt gemahlen
- 5 g Salz
- Brauner Rum

Zum Bestreichen und Zuckern:

- 150 g Butter
- 200 g Puderzucker



Zubereitung

1. Rosinen in eine Schüssel geben und mit dunklem Rum auffüllen, bis sie fast ganz bedeckt sind
2. Mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden oder über Nacht einlegen
3. In der Schüssel der Knetmaschine Mehl, Zucker, Mandeln, Salz und Gewürze mischen
4. In der Mitte eine Mulde formen
5. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und die Hefemilch in die Mulde giessen
6. Etwas Mehl vom Rand darüberstreuen, mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig 30 min. gehen lassen
7. Das Mark der Vanilleschote und die Zitronenschale dazugeben
8. Den Teig auf der 1. Stufe beginnen zu mischen und dabei immer wieder Butterscheiben dazugeben, bis die Butter aufgebraucht ist
9. Jetzt auf 2. Stufe schalten und 5 min. kneten lassen

10. Zum Schluss Rosinen, Orangeat und Zitronat dazugeben und kurz weitermischen, bis alles gleichmässig verteilt ist (nicht zu lange kneten)
11. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen, gegen Ende der Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen
12. Den Stollen formen: Teig zuerst rund vorwirken, dann lang wirken, mit einem Nudelholz in der Mitte leicht plattdrücken und auf eine Seite etwas abrollen, damit eine Hälfte dünner wird
13. Die dünnere Hälfte über die dickere Hälfte schlagen und leicht festdrücken
15. Stollen auf der zweituntersten Rille eine Stunde backen
16. Stollen einige Stunden oder über Nacht komplett auskühlen lassen (Achtung: Die Stollen sind kurz nach dem Backen und solange sie noch warm sind sehr "zerbrechlich". Deshalb unbedingt einfach liegen und auskühlen lassen, danach sollte der Stollen fest wie Brot sein)
17. Äussere Rosinen, die leicht abfallen, entfernen
18. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist
19. Stollen mit einem Pinsel grosszügig rundherum mit Butter bestreichen
20. Puderzucker in ein grosses Sieb geben und zuerst die Unterseite dick mit Puderzucker bestäuben, dann den Stollen wenden und die Oberseite bestäuben
21. Stollen auf eine Alufolie legen und satt einschlagen