Dresdner Christstollen

Auch dieses Rezept verdanken wir der lieben Tante Annel. Sie und ihre Schwester Franziska waren wahre Meister im Stollen backen.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Rosinen	in einen tiefen Teller geben
je 100 g Zitronat und Orangeat	dazu geben. Mit
6 cl Rum (oder Wasser)	tränken. Über Nacht ziehen lassen.
210 g Butter	1-2 Stunden vor dem Stollen backen bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
550 g Mehl	in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken
40 g frische Hefe oder 1 Pck Trockenhefe	in die Mulde geben.
120 g Zucker	darauf streuen.
125 ml (1/8 l) Milch zimmerwarm (nicht heiß!)	darauf gießen. Vorteig gehen lassen. Die Butter in Flöckchen dazu geben
2 Eigelb und 2 ganze Eier	dazu geben.

100 g gemahlene abgezogene Mandeln	ebenfalls dazugeben. Mit den Knethacken eines Handmixers zu einem glatten Teig verkneten, bis der Teig schön glänzt und sich komplett von der Schüssel gelöst hat. Nun auf ein Holzbrett geben und die eingeweichten Trockenfrüchte unterkneten, bis der Teig schön warm ist. Das kann gut 5-8 Minuten dauern. Zugedeckt in der Schüssel auf das Doppelte gehen lassen. Durch den schweren Teig, dauert das schon mal ein paar Stunden. Den Teig zum Stollen formen und nochmals auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze
Backzeit:	50 Minuten backen. **Damit der Stollen nicht dunkel wird, beim Backen mit Backpapier abdecken!**

50 g Butter	schmelzen. Den lauwarmen Sollen mit der geschmolzenen Butter bepinseln und mit
Puderzucker	besieben. Den Stollen abkühlen lassen. Nochmals dick mit Puderzucker besieben. Den Stollen luftdickt in einer Kuchenbox aufbewahren oder gut in Frischhaltefolie wickeln. Kühl im Schlafzimmer oder Hausflur aufbewahren. Erst nach 3-4 Tagen anschneiden, damit

	die Aromaten schön durchziehen können.

Traditionell servierte Tante Annel den Stollen zum Nachmittagskaffee an Weihnachten.

Tipp: Beim Stollen formen, die Rosinen, welche außen am Stollen zu sehen sind herauspicken und in die Falte legen. Sie würden sonst beim Backen verbrennen.

Tipp für Marzipanstollen: Wer gerne Marzipan mag, kann Rohmarzipan mit etwas Zucker verkneten. Zur Rolle geformt wird das Marzipan in der Mitte des Stollens platziert und mitgebacken. Beim Anschneiden zeigt sich dann die süße Füllung.