

Weihnachtsbacken Rezepte

Dresdner Christstollen Rezept 2

Anzahl: 30 Scheiben

Gattung: Backen, Stollen, Weihnachten

175 g	geschälte Mandeln	500 g	Mehl
175 g	Sultaninen	60 g	Hefe
100 g	Korinthen	90 g	Zucker
100 g	feingewürfeltes Zitronat	1	Msp. Salz
100 g	fein gewürfeltes Orangeat	1/8 Liter	Milch
1	Becher Vanillezucker	250 g	weiche Butter
	abgeriebene Schale von	150 g	flüssige Butter zum
	- einer unbehandelten Zitr		Bestreichen
3	Essl. Rum		Pudermilch zum Bestäuben

Die Hälfte der Mandeln mahlen, die andere Hälfte grob hacken. mit Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum mischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde krümeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen. Den restlichen Zucker und das Salz auf dem Mehrrand verteilen. Die Milch erwärmen und über die Hefe giessen. Die Hefe in der Milch auflösen und mit wenig Mehl zu einem Vorteig verkneten. Etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Die weiche Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann die vorbereiteten Früchte unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40X30 cm ausrollen. mit Wasser bepinseln. von der Längsseite her zusammenklappen und den Wulst mit der Kuchenrolle andrücken. Eine doppelte Lage Backtrennpapier auf das Backblech legen, den Stollen draufsetzen. Zugedeckt noch einmal 15-20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Gas: 3) auf der mittleren Einschubleiste 35-40 Minuten backen. Den heißen Stollen mit der flüssigen Butter bepinseln und mit Pudermilch bestäuben. Bepinseln und bestäuben so oft wiederholen, bis Butter und Pudermilch aufgebraucht sind. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens 3 Wochen ruhen lassen. Tipp: Wenn man den Christstollen eingefroren hat: 6-7 Stunden vor dem Anschneiden aus dem Gefriergerät nehmen und in der Verpackung bei Zimmertemperatur langsam auftauen lassen.