

Dresdner Weihnachtsstollen

Für 4 Personen

400 g Sultaninen	rieben
Knapp 1/8 l Rum	25 g
1 kg Mehl	Orangeat, gehackt
80g frische Hefe	125 g
100 g Zucker	Zitronat, gehackt
1/4 l Milch	250 g flüssige Butter zum Bestreichen
75 g Butterschmalz	125 g feinsten Zucker
3 g Salz	200 g Puderzucker
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	Außerdem: Bactrenn- papier
3 bittere, geriebene Man- deln,	
150 g süße Mandeln ge-	



- Gut abgespülte, trockengetupfte Sultaninen mit Rum beträufeln und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Alle anderen Zutaten in einen warmen Raum stellen.
- Gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln, mit wenig Zucker, etwas lauwarmen Milch verquirlen und in die Vertiefung gießen. Etwas Mehl drüberstäuben. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehenlassen.
- Dann restlichen Zucker, Milch, Butterschmalzflöckchen, Salz und Zitronenschale zugeben und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 1 Stunde gehenlassen.
- Sultaninen, Mandeln, Orangeat, Zitronat unter den Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehenlassen.
- Nochmals durchkneten und einen ovalen Laib formen. 30 Minuten gehenlassen.
- Danach mit dem Rollholz eine Vertiefung eindrücken. Eine Teighälfte überschlagen. Das ergibt die typische Stollenform.
- Den Stollen auf ein mit Bactrennpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene. 70 Minuten bei 180 Grad (E) oder Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft backen.
- Den Stollen etwas auskühlen lassen. Dann mit zerlassener Butter bestreichen. Zucker draufstreuen und mit Puderzucker besieben.
- Erneut mit Butter bestreichen und wieder mit Puderzucker besieben, und so weiter verfahren, bis Butter Zucker und Puderzucker verbraucht sind.
- Vor dem Anschneiden dick mit Puderzucker bestäuben.
- TIP: Stollen können gut verschlossen bis in den Frühling aufbewahrt werden. In Sachsen war es Sitte, den letzten Stollen am Ostersonntag aufzuschneiden.