



Stollen Dresdner Art

Der Weihnachtsklassiker (da der Stollen mindestens 2 Wochen ablagern sollte, rechtzeitig mit dem Backen beginnen...)

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Vorbereitungszeit | ca. 2 x 15 Minuten |
| • Wartezeit | insgesamt 120 Minuten |
| • Backzeit | ca. 50 Minuten bei 160°C Umluft |



Werkzeug

- Messbecher, Schüssel
- Mixer mit Knethaken oder Küchenmaschine mit Knethaken
- Backblech

Zutaten

- 1000g Mehl und eine kräftige Prise Salz
- 250ml (1/4l) Milch, 200g Zucker
- 550g Butter (400g für den Teig, 150g zum Bepinseln)
- 80g Hefe (2 Stücke), 2 Pkt. Vanillezucker
- 200g süße Mandeln (gemahlen)
- 30g bittere Mandeln (gemahlen) bzw. Bittermandelaroma
- 200g Sultaninen und 200g Korinthen
- 8 EL Rum, 1/2 TL Kardamom, 1/2 TL Muskat,
- 125 Zitronat, abgerieben Schale einer Bio Zitrone
- 1 Ei geschlagen

Zubereitung

Am Vortage Sultaninen und Korinthen in 8 EL Rum legen und über Nacht ziehen lassen
Butter am besten am Vortag abmessen und auf einer Untertasse außerhalb des Kühlschranks stehen lassen. Weiche Butter lässt sich einfacher einarbeiten in den Teig.

Backofen auf niedrigste Temperatur anschalten, also 30-35°C wäre am besten.

Mehl abmessen und in die Schüssel geben. Eine kräftige Prise Salz und den Vanillezucker dazu geben. Zucker abmessen und in die Schüssel füllen, davon etwa 2 EL in einen kleinen Topf geben.

250ml (1/4 l) Milch abmessen und auf den Zucker im Topf gießen. Hefe hinein bröseln. Langsam erwärmen bis die Milch etwa 35°C erreicht (Tipp: Mit dem Finger umrühren, wenn die Temperatur unangenehm wird, passt es). Warme Milch auf das Mehl in der Schüssel gießen.

Backofen ausschalten. Schüssel für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Es bildet sich langsam ein grauer Schaum auf dem Mehl. Das ist das sichere Zeichen, dass die Hefe lebt und der Teig nachher auch locker wird.

Zitrone waschen und abtrocknen. Schale fein abreiben und beiseite stellen.

Schüssel aus dem Ofen nehmen. Ofen wieder auf niedrigste Temperatur anschalten. 400g weiche warme Butter in Stücken, gemahlene Mandeln, Zitronenschale und Gewürze zum Mehl geben und mit dem Mixer kräftig kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Dann die Sultaninen, Korinthen und das Zitronat zugeben und unterrühren. Wenn der Teig zu weich oder flüssig ist, etwas Mehl zugeben.

Backofen ausschalten. Schüssel für 60 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe noch einmal 'gehen' kann.

Kalte Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mit ein wenig Butter das Backblech einfetten. Dann fein mit Mehl bestreuen. Diese 'Beschichtung' dient als Trennmittel, damit der Kuchen nicht am Blech festklebt. Oder Backpapier nehmen.

Teig noch ein paarmal mit den Händen durchkneten - er sollte recht fest sein, sonst läuft der Stollen nachher auf dem Blech auseinander - und dann auf einem bemehlten Tisch zu einem Rechteck ausziehen hindrücken. Eine Seite über die andere schlagen und so die klassische Stollenform erzeugen.

Den geformten Stollen auf das Blech legen. Noch einmal ca. 30 Minuten 'gehen' lassen. In einem Becher ein Ei mit Schneebesen oder Gabel verschlagen. Den Stollen vor dem Backen mit dem Ei bepinseln.

Backofen bei Umluft auf 200°C vorheizen, dann bei 160°C für ca. 50 Minuten backen (bei Ober/Unterhitze Vorheizen auf 250°C und Backen bei 200°C)

Nach dem Backen ca. 100-150g Butter in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen, das sie

schön flüssig ist ohne an zu bräunen. Den Stollen mit der zerlassenen Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen (dazu kleines Sieb mit Puderzucker füllen und den Zucker mit einem Pinsel oder Löffel vorsichtig durchreiben).

Abgekühlten Stollen in Alufolie einwickeln und in eine große Plastiktüte luftdicht einpacken. Ca. 1 Woche an einem kühlen Ort liegen lassen. nach dem Anschneiden immer wieder sorgfältig luftdicht verpacken.

Guten Appetit!