Rezept Dresdner Christstollen®

(Dresdner Christstollen ist eine geschützte geografische Angabe im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

Zutaten für einen 4 Pfund Stollen:
580 g Weizenmehl (Type 405)
50 g frische Hefe
175 ml Milch
465 g Rosinen oder Sultaninen
40 ml Rum
116 g Zitronat & Orangeat
90 g Mandeln
92 g Zucker
290 g Butter oder Butterschmalz
7 g Salz
1 g Macis
100 g Butter
100 g Kristallzucker
100 g Puderzucker

Zubereitung:
Am Vorabend Rosinen und Sultaninen in Rum einweichen.

Butter oder Butterschmalz aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.
Rosinen und Sultaninen ggf. abtropfen lassen.

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. In einer großen Schüssel Mehl, mit Butter und Milch mit Zucker, Salz und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln, Orangeat, Zitronat, Rosinen und Sultaninen sorgfältig einarbeiten.

Den Teig 1,5 Stunden ruhen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen.
Aus dem Teig einen Laib formen und oben in der Mitte längs 0,5 cm tief einschneiden.

Den Stollen auf einem Blech in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Je nach Bräune, die Temperatur auf 180°-160° reduzieren.

Der Stollen ist fertig gebacken, wenn er außen zart braun ist und beim vorsichtigen drücken elastisch ist, aber nicht zu sehr nachgibt.

In der Zwischenzeit 100 g Butter schmelzen und den warmen Stollen damit einpinseln.
Nach einer Nacht Ruhezeit, den Stollen wieder mit flüssiger Butter einpinseln, mit Kristallzuckerbestreuen und die Butter kurz anziehen lassen.
Zum Schluss mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Den Stollen an einem dunklen, kühlen Ort 4 Wochen durchziehen lassen.

Tipp:
Wer ein entsprechendes Thermometer hat, kann die Kerntemperatur messen. Sie sollte 95°C bei einem fertigen Stollen betragen.