

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Dresdner Stollen



Teigmenge für ca. 44 Stücke

Zutaten

750 g Mehl
75 g Hefe
¼ l lauwarme Milch
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1/2 TL Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
je 1 Msp. gemahlener Kardamom und Muskatblüte (Macis)
300 Butter
500 g kernlose Rosinen
150 g gehacktes Zitronat
150 g gehackte Mandeln
1 kleine Flasche Bittermandelöl
abgeriebene Schale von 2 Orangen

Mehl zum Ausrollen
Butter zum Einfetten
50 g zerlassene Butter zum Einstreichen
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Einen Stollen sollte man einige Wochen vor Weihnachten backen, denn erst nach einer gewissen Lagerzeit entfaltet ein Stollen seine guten Geschmackseigenschaften.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe reinbröckeln. Mit einigen Esslöffeln Milch, etwas Zucker und Mehl vom Rand der Mulde zum Vorteig verrühren. 20 Minuten zugedeckt an einem zugfreien, warmen Ort gehen lassen. Restliche Milch, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zitronenschale, Kardamom, Muskatblüte und Butter zum Vorteig geben und gründlich durchkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Danach noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.

Rosinen unter heißem Wasser abspülen, abtropfen lassen und trocknen. Rosinen, Zitronat, Mandeln, Bittermandelöl und Orangenschale in den Teig kneten. Den Teig erneut 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 cm dick ausrollen. Einmal längs so zusammenfalten, dass die untere Teigplatte etwas übersteht. Von allen Seiten leicht zur Stollenform drücken. Mit der Handkante den Teig in Längsrichtung über der Faltstelle einkerben.

Stollen auf das eingefettete Backblech legen, dünn mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen. Eine Alufolie einfetten und über den Stollen legen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blech auf die mittlere Schiene schieben. Die Backzeit beträgt ca. 90 Minuten. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und mit der restlichen, flüssigen Butter einpinseln. Puderzucker und Vanillinzucker mischen und den Stollen dick damit bestreuen. Das muss eventuell ein weiteres Mal gemacht werden.