

Originalrezept Dresdner Stollen von Schwiegermutter

2 Std



Zutaten für 6 Personen

<input type="checkbox"/> Weizenmehl	1 kg
<input type="checkbox"/> Hefe	100 Gramm
<input type="checkbox"/> Zucker	200 Gramm
<input type="checkbox"/> Milch	0,5 Liter
<input type="checkbox"/> Butter	450 Gramm
<input type="checkbox"/> 1 Zitrone	Schale
<input type="checkbox"/> Kardamon	0,5 Teelöffel (gestrichen)
<input type="checkbox"/> Muskatblüte	0,5 Teelöffel (gestrichen)
<input type="checkbox"/> Salz	12 Gramm
<input type="checkbox"/> Füllung	
<input type="checkbox"/> Rosinen	500 Gramm
<input type="checkbox"/> Korinthen	150 Gramm
<input type="checkbox"/> Orangeat	100 Gramm
<input type="checkbox"/> Zitronat (Sukkade)	150 Gramm
<input type="checkbox"/> Mandeln süß	150 Gramm
<input type="checkbox"/> Mandeln bitter	50 Gramm

Zubereitung

1. Alle Zutaten am Vorabend abwiegen und vorbereiten (Zitronat und Orangeat/Aranzini in feine Streifen oder Würfel schneiden, Mandeln überbrühen und abziehen, süße Mandeln grob hacken, bittere Mandeln fein hacken oder reiben, Rosinen verlesen) und über Nacht in einen warmen Raum stellen

2. Am nächsten Tag das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Hefe/Germ zerbröckeln und hineingeben. Mit der Hälfte der lauwarmen Milch und 3 Teelöffel Zucker einen Hefe-Vorteig anrühren, zudecken und gehen lassen, bis die Oberfläche des Vorteiges

3. rissig zu werden beginnt. Mehl und Vorteig mit Zucker, Salz, Gewürzen, der weichen aber nicht zerlassenen Butter und so viel handwarmer Milch verkneten, dass ein glatter, nicht klebender glänzender Teig entsteht. Den Teig kräftig kneten bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen zuwerfen beginnt. Nun erst die Füllung mit dem Teig verkneten bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

4. Den Teig zu einem Ballen formen und in der zugedeckten Schüssel an einem warmen Platz etwa 30 Minuten gehen lassen. Dann nochmals gut durcharbeiten, weitere 30 bis 50 Minuten gehen lassen, zum Stollen formen, auf das gefettete Backblech setzen, nochmals gehen lassen und bei 190 bis 200° in 70 bis 90 Minuten backen. Den Stollen noch heiß mit

5. Butter bepinseln, zuerst mit feinem oder grobem Zucker und dann dick mit Vanillezucker und Staubzucker bestreuen, erkalten lassen und erst nach 3 bis 6 Tagen anschneiden. Möglichst noch länger lagern! Der Stollen kann auch mit einer Zuckerglasur überzogen werden