

# Christstollen nach Dresdner Art

## Zutaten

(für 750 g Christstollen)

Für den Teig-Ansatz:

125 g Weizenmehl ( Typ 550)

1 1/2 Pck. Hefe (insgesamt 35 g)

70 ml Milch

Rohstoffe und Zutaten zum Teig:

100 g Weizenmehl

40 g Zucker

100 g Butter (streichfähig)

40 g Marzipanrohmasse

Prise Salz

Schale einer halben Zitrone

Prise Kardamom

Prise Macis (Macisblüte)

Prise gem. Tonkabohnen

Mark einer Vanilleschote

Früchte:

175 g Sultaninen

40 g Orangeat

40 g Zitronat

40 g Mandel gestiftet

20 ml Rum (hochprozentig)

Zur Fertigstellung:

150 g flüssige, heiße Butter

200 g Zucker mit echter Vanille oder Vanillezucker

100 g süßer Schnee zum Bestäuben (Backregal)

## Zubereitung

1. Früchte mit dem Rum vermischen und abgedeckt einen Tag lang ziehen lassen.

2. Milch des Teig-Ansatzes auf Bluttemperatur (32°C) erhitzen. Mehl und Hefe gut miteinander mischen und die leicht warme Milch dazugeben. Kurz durcharbeiten und abgedeckt angehen lassen (gehen lassen = garen). Durch einen Teig-Ansatz werden die Mehlbestandteile optimal aufgeschlossen und lassen den Stollen nicht zu leicht austrocknen.

3. Nun wird der Teig-Ansatz mit den restlichen Zutaten (außer den Früchten) glatt verknetet und nochmals kurz gehen gelassen. (kurze Ruhepause = deutliche Volumenzunahme).

[Link zum Rezept: Christstollen nach Dresdner Art](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Christstollen nach Dresdner Art

4. Zum Schluss werden die eingelegten, aromatisch aufgeschlossenen Früchte mit der Hand vorsichtig untergeknetet.  
Achtung: Zu langes Kneten zerstört die Früchte, lässt Saft austreten und macht den Teig bzw. Stollen unansehnlich grau.

5. Zur Weiterverarbeitung wird der Teig rundgestoßen (zu einer Kugel formen) und nochmals zur Gare gebracht. Anschließend kann der Stollen dann länglich geformt werden, mit einem Rollholz leicht ausgerollt werden, sodass die typische Stollenform erkennbar wird. Am besten wird der Teig von der Mitte aus leicht flach nach außen gerollt. Vorsicht: Die Enden des Stollens dürfen nicht dünner als 5 cm sein. Bei einem Stollen mit Marzipanfüllung wird die Mandelmasse eingeklappert und komplett eingeschlossen, da beim Backvorgang sonst das Marzipan austritt.

6. Jetzt wird der Christstollen ein letztes Mal gehen gelassen, bis er seine volle Gare erreicht hat. (Probe: Mit dem Finger leicht in den Teig drücken = Druckstelle muss sich von alleine wieder ausbeulen).

7. Im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C wird der Stollen ca. 1 1/2 Std. gebacken.

TIPP 1: Stellen Sie beim Backen eine Tasse mit Wasser mit in den Ofen. Das verhindert eine zu trockene Gebäckbeschaffenheit.

### 8. Versiegeln

Da der Stollen ein relativ grobporiges Gebäck ist, wird er nach dem Backen (möglichst heiß) mit der heißen Butter übergossen bzw. bepinselt und mit dem Vanillezucker dick bestreut. Nach 24 Std. der Auskühlung wird dann der überflüssige Zucker wieder abgekehrt und der Stollen mit süßem Schnee bestäubt.

TIPP 2: Je länger der Christstollen verschlossen gelagert wird, desto besser kommen die Aromen und Gewürze durch (4-6 Wochen).

Natürlich schmeckt ein Glas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Punsch am besten zu diesem Gebäck!

[Link zum Rezept: Christstollen nach Dresdner Art](#)