

# Dresdner Weihnachtsstollen

*Für 2 Stollen à 20 Scheiben*

## Zutaten

### Früchte:

500 g	Rosinen
200 g	Orangeat
100 g	Zitronat
150 g	Mandeln gehackt
75 ml	Rum (z.B. Strohrum 60%ig)
½ TL	Bittermandelöl
1	Mark einer Vanilleschote
1	Zitrone unbehandelt (abgeriebene Schale)
1	Orange unbehandelt (abgeriebene Schale)
140 ml	Wasser

### Teig:

600 g	Weizenmehl (Type 550)
75 g	frische Hefe, zerbröckelt
250 ml	kalte Milch
25 g	Zucker
3	Eigelb, Kl. M
9 g	Salz
½ TL	Lebkuchengewürz
200 g	Marzipanrohmasse, zerbröckelt
200 g	Butter
	Keimöl (Maiskeimöl) für die Form
	Mehl zum Bearbeiten

**Die obigen Zutaten bereits am Vortag vermischen und abgedeckt durchziehen lassen.**

### Zum Bestreichen und Bestäuben:

160 g	flüssige Butter
200 g	Puderzucker
2 Pk.	Vanillezucker

*Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden plus Wartezeiten (siehe unten)*

1. Am Vortag wie angegeben, die Zutaten von Rosinen bis einschl. Orangenschale mit dem Wasser vermengen und zugedeckt ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag für den Vorteig 300 g Mehl in eine Schüssel geben. Zerbröckelte Hefe mit 25 g Zucker, 150 ml kalter Milch verrühren, zum Mehl geben und zu einem Vorteig verkneten (Küchenmaschine, Knethaken). Mit feuchtem Küchentuch abdecken und im Backofen bei 38°C auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 25–30 Minuten)
3. Folgende Zutaten zum Vorteig geben (Zeitbedarf ca. 40 Minuten): 300 g Mehl, Eigelb mit 100 ml Milch verrührt, Salz und Lebkuchengewürz. Alles mit dem Knethaken verkneten. Marzipan, zerbröckelt nach und nach zugeben. Erst wenn es ganz untergearbeitet ist, 200 g kalte Butter in kleinen Stücken unterarbeiten (Stufe 3-4).
4. Der Teig darf auf keinen Fall warm werden, sonst trennt sich das Fett vom Teig. Die Fruchtemischung ebenso mit der Küchenmaschine unterkneten. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen mit den Händen etwas auseinanderdrücken und zugedeckt auf der Arbeitsfläche 20 Minuten gehenlassen.
5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck drücken, nicht kneten, erst die Längsseite, dann die Breitseite einschlagen, weitere 20 Minuten zugedeckt gehenlassen.
6. Teig halbieren. Auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Länge der Stollenhaube (35 cm) und ca. 25 cm Breite auseinanderdrücken. Beide Längsseiten zur Mitte hin einschlagen und übereinander klappen, Nahtstelle andrücken. Stollenhaube mit Öl auspinseln und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit der Nahtstelle nach unten (offene Seite der Haube) legen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. Die zweite Hälfte ebenso verarbeiten und auf das Blech stürzen. Noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

7. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200°C, dann bei 180°C (siehe unten unter Backzeiten) backen.
8. Glasur: pro Stollen 40 g heiße zerlassene Butter, 50 g Puderzucker: die Stollen sofort mit der Butter bestreichen und mit dem Puderzucker rundherum bestreuen (Puderzucker durch mittelfeines Haarsieb direkt auf die Stollen sieben).
9. Am nächsten Tag den Puderzucker abpinseln, die Stollen nochmals wie oben bestreichen, jedoch pro Stollen 1 Pk. Vanillezucker zum Puderzucker dazugeben. Über Nacht trocknen lassen und dann in Alufolie einwickeln und 3-4 Wochen ruhen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Std.. plus Back- und Wartezeiten  
Backzeiten: 10 Min. 200°C  
30 Min. 180°C anschließend die Stollenform abnehmen  
10 -15 Min. 180°C ohne Haube (Stollenform)

*Teig geht insgesamt 90 Minuten, dadurch ergeben sich Wartezeiten!  
Möchte man z. B. 4 Stollen backen, dann erst nach Punkt 4 mit dem nächsten Stollen beginnen.*

