

# „Dresdner Christstollen“

## Rezept: „Dresdner Christstollen“

500 g Rosinen  
100 g Korinthen  
je 100 g (1 Päckchen) Zitronat und Orangeat  
250 g gehackte Mandeln  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 EL brauner Rum  
12 Tropfen Bittermandelöl  
1 kg Weizenmehl (Type 405)  
2 Würfel frische Hefe  
400 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1/2 l Milch  
2 Eigelb  
150 g flüssige Butter  
125 g Puderzucker

Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Vanillezucker, Rum und Bittermandelöl gut vermischen und zugedeckt sechs Stunden durchziehen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln. Mit einem Esslöffel Zucker bestreuen. Milch lauwarm erhitzen und darübergießen. Etwas Mehl dazugeben und zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, Eigelb und die Butter in Stücken zugeben. Zuerst mit dem Knetbalken des Handrührgerätes durcharbeiten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Früchte darauf verteilen, in den Teig drücken und gut verkneten. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kurz durchkneten. Für einen großen Stollen den Teig zu einer ovalen, drei bis vier Zentimeter dicken Platte ausrollen. Die Mitte der Teigplatte längs etwas eindrücken und eine Teighälfte über die andere klappen. Oder entsprechend zwei kleine Stollen formen. Den Stollen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals 15 Minuten gehen lassen. Dann auf der untersten Einschubleiste im Elektroherd bei 175 °C (Umluft 160 °C/Gas Stufe 2) 70–90 Minuten backen lassen. Die Butter erwärmen. Den Stollen mit einem Hölzchen mehrmals einstechen und noch warm mit der

Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben, nach fünf Minuten den Vorgang wiederholen. Den ausgekühlten Stollen in Alufolie wickeln und mindestens eine Woche vor dem Anschneiden ruhen lassen.

## Recipe: Dresdner Christstollen

*What you need for a Dresden-style Christmas loaf:*

500 g raisins  
100 g currants  
100 g of each candied lemon peel and candied orange peel  
250 g chopped almonds  
2 tbsp vanilla sugar  
6 tbsp brown rum  
12 drops oil of bitter almonds  
1 kg wheat flour (type 405)  
2 cubes fresh yeast  
400 g soft butter  
150 g sugar  
1/2 l milk  
2 egg yolks  
150 g molten butter  
125 g icing sugar

*And how to prepare it:*

*Blend raisins, currants, lemon and orange peel, almonds, vanilla sugar, rum and oil of bitter almonds well. Cover and allow to rest for six hours. Stir repeatedly while resting.*

*Sieve flour into a large bowl and press an indent into the centre. Crumble yeast into the center, then sprinkle a tablespoon of sugar over it. Heat milk to medium temperature and pour over the yeast. Add some flour and stir into a first dough. Cover and allow to rest for 15 minutes.*

*Add remaining sugar, egg yolks and the butter in pieces. First work with the kneading pegs of the hand mixer, then knead into a smooth dough with your hands. Cover the dough and allow to rise for 30 minutes in a warm place. Roll out the dough onto a work surface sprinkled with flour. Distribute the fruit over it, press into the dough and then knead it well. Cover again and allow to rest for a further 30 minutes.*

*Briefly knead the dough once again. For a large loaf roll the dough into an oval shape between 1" and 1 1/3" thick. Press the center of the dough shape lengthwise slightly down and fold one half of the dough over the other; alternatively, shape two smaller loaves. Place the loaf onto a baking tray lined with non-stick paper and allow to rise for a further 15 minutes.*

*Place at the bottom of an oven heated to 175 °C (recirculation 160 °C/gas mark 2) and bake for 70–90 minutes.*

*Heat the butter. Puncture the loaf repeatedly with e.g. a cake tester and while still warm, brush with half of the molten butter.*

*Dust half of the icing sugar over the loaf; repeat after five minutes. Wrap the cooled loaf into aluminum foil and store for at least one week before cutting.*

