

Dresdner Christstolle

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
1 TL Salz
40 g frische Hefe
1/4 l lauwarme Milch
250 g Butter
150 g Schmalz (auch Butterschmalz)
150 g Zucker
2 Eigelb
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
200 g grob gehackte Mandeln
(10 g bittere Mandeln, können auch weg gelassen werden)
125 g Zitronat
500 g Rosinen
150 g aufgelöste Butter
150 g Puderzucker

Zubereitung:

In einer großen Schüssel vermengt ihr nun das Mehl mit dem Salz und drückt eine Vertiefung in die Mitte. Die Hefe wird hinein gebröckelt und mit der Hälfte der Milch und etwas Mehl wird der Vorteig geknetet. Dieser muss nun 1/2 h gehen.

250g Butter und 150 g Schmalz werden in der restlichen Milch geschmolzen und zum Vorteig gegeben.

Den Zucker, die Eigelbe und den Abrieb der Zitrone fügt ihr auch hinzu und knetet alles zu einem glatten Teig durch.

Zum Schluss gebt ihr die Mandeln, das Zitronat und die Rosinen zu dem Teig und verknetet alles Zutaten nochmals kräftig.

Den Stollenteig rollt ihr nun zu einer runden dicken Platte aus und schlägt die Seiten übereinander, sodass es die Stollenform ergibt.

Die Stolle wird nun auf ein Backblech (mit Backpapier) gelegt und sollte mehrere Stunden ruhen, am besten über Nacht.

Die Stolle wird dann etwa 1 1/4 h gebacken.

Die Hälfte der aufgelösten Butter wird auf dem noch warmen Stollen gestrichen, anschließend wird die Hälfte des Puderzuckers darüber gestäubt. Diesen Vorgang wiederholt ihr nach etwa fünf Minuten. Nun kann die Stolle in Ruhe auf einem Kuchengitter abkühlen.

Zum Einwickeln eignet sich Alufolie am besten.