

DRESDNER STOLLEN - CHRISTSTOLLEN DRESDNER ART

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Backzeit: 50 Minuten |
Ergibt 2 Stollen



Ich zeige euch hier ein wirklich sehr leckeres Rezept für einen Dresdner Stollen, oder besser gesagt einen Christstollen Dresdner Art. Der Name ist nämlich geschützt und der Stollen darf nur den Namen "Dresdner

"Stollen" tragen, wenn man sich an eine spezielle Rezeptur hält und der Stollen natürlich in Dresden selbst gebacken wird. Ich orientiere mich hier weitestgehend an der Originalrezeptur. Und egal wo ihr ihn backt oder wie ihr ihn nennt, er wird auf jeden Fall sehr lecker werden.

Schritt 1

Die Trockenfrüchte über Nacht in der Rum-Wasser Mischung einweichen. Wenn ihr den Stollen für Kinder backt, könnt ihr auch einfach komplett Wasser oder Traubensaft statt Rum verwenden.

Schritt 2

Alle Zutaten für den Vorteig in eine Knetmaschine geben. 3 Minuten auf kleiner Stufe vermischen, anschließend weitere 5 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 30-45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sich mindestens verdoppeln.

Schritt 3

Für den Hauptteig Milch, Mehl, Stollengewürz, Salz, Zucker, Eigelbe, Vorteig und max. 1/3 der Butter in die Knetmaschine geben. 5 Minuten auf Stufe 1 Kneten. Danach Stückchenweise die Butter dazugeben, ebenfalls auf Stufe 1. Immer erst neue Butter dazugeben, wenn die vorherige eingeknetet ist. Das kann nochmals 10-15 Minuten dauern. Zum Schluss die Früchte dazugeben und nur noch kurz 1-2 Minuten durchmischen.

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, mit einem leicht feuchten Tuch abdecken für 20 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 2 Portionen á jeweils 1 Kg teilen. Wer möchte kann

auch 4 kleinere Stollen backen. Größere bleiben allerdings länger saftig.

Die Teiglinge erst leicht rund formen und dann zu ovalen Laiben aufrollen (siehe Video).

Nochmals abdecken und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 5

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem Nudelholz leicht ausrollen. Dabei an einer Seite eine Lippe lassen. Den Teig aufrollen und wie im Video gezeigt formen. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C unter Zugabe von etwas Wasser für Dampf (ein Blech in den Boden des Ofens legen) für 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C herunterdrehen und weitere 40 Minuten backen.

Schritt 6

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Ein Blech vorbereiten mit Zucker und Vanillezucker. Die fertigen Stollen aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter geben. Ihr könnt ihn 15 Minuten abkühlen lassen, dann lässt er sich leichter handhaben. Dann 2 mal von allen Seiten gut mit der Butter einpinseln und mit der Zuckermischung bestreuen. Den Stollen auf dem Gitter komplett auskühlen lassen (dauert mehrere Stunden). Am besten über Nacht mit einem Tuch abgedeckt auskühlen lassen. Erst dann großzügig mit Puderzucker bestäuben. Jetzt könnt ihr den Stollen in Alufolie einpacken und lagern. Am besten 2 Wochen durchziehen lassen. Er schmeckt aber auch schon am ersten Tag sehr gut.

So eingepackt sollte er mehrere Monate haltbar sein. Aber so alt wird er nicht, glaubt es mir :-)

Viel Spaß beim Nachbacken!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Ihr könnt den Stollen erst mal 2 Wochen durchziehen lassen. Er schmeckt aber auch am ersten Tag schon sehr gut.

Rezept für 2 Stollen:

Am Vortag:

- 400 g Rosinen
- 60 g Orangeat
- 60 g Zitronat
- 30 g Rum + 30 g Wasser

Vorteig:

- 200 g Milch (Zimmertemperatur max. 20 °C)
- 40 g frische Hefe oder 13 g Trockenhefe
- 330 g Weizenmehl Typ 550
- 20 g Zucker

Hauptteig:

- 70 g Milch
- 330 g Weizenmehl Typ 550
- 4 g Salz
- 80 g Zucker
- 65 g gemahlene Mandeln
- 5 g Stollengewürz (alternativ Lebkuchengewürz)
- 2 Eigelbe
- Vorteig

- 330 g Butter (Zimmertemperatur)
- die eingeweichten Früchte

Zum Schluss:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ca. 50 g Puderzucker zum Bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 72

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: