



Dresdener Stollen

Wie Oma-Sachsen ihn für Thomas buk
(*Thomas mag keine Rosinen*)

(Thomas und Eva sind gute Freunde von uns, Thomas kocht gern...)

Zutaten:

- 1000 g Mehl (Typ 405 oder ähnlich)
- 75 g Hefe (ich nehme 2 Würfel / 84 g)
- ¼ l Milch
- 175 g Zucker
- 450 g Butter
- 150 g Orangeat
- 200 g Mandeln (ungeschält)
- 2-3 Apfelsinen (ungespritzt)
- 1 Zitrone (ungespritzt)
- 1 Stange echte Vanille
- 1 flacher Teelöffel Salz
- 1 flacher Teelöffel Macisblüte (Muskatnussblüte)
- 1 Prise Nelkenpfeffer
- 1-3 Teelöffel Rum

und für den Guss:

- 200 g Butter
- mindestens 250 g Puderzucker

und noch:

- Aluminiumfolie
- Backofen (mindestens 250 °)
- warme und zugfreie Küche
- Handtuch zum Teigabdecken
- Reibe oder Handmühle

Vorbereitung:

- Raum heizen und Türen und Fenster schließen. Orangeat und Zitronat mit einer kleinen Handmühle fein mahlen.
- Die Mandeln abbrühen (etwa 1 Minute in kochendes Wasser legen), abgießen und die Schale entfernen. Nun die Mandelfrucht fein zermahlen.
- Von den Orangen und Zitronen mit einer feinen Reibe die Schale abreiben.
- 2/3 der Vanillestange ausschaben und in die Milch geben. Milch warmstellen.

Der Teig:

- Siebe das Mehl in die Rührschüssel. In der Mitte mache eine Kuhle und bröckele die Hefe hinein. Einen Teelöffel Zucker und eine (knappe) halbe Tasse lauwarmes Wasser dazugeben und kurz umrühren. Nun eine Schicht von etwa 1 cm Mehl drüberstreuen. Jetzt wird alles mit einem Tuch für etwa 15 Minuten abgedeckt.

Pause

- Nun sollte die Hefe gegangen sein. Nun muss der Teig 10 – 15 Minuten geknetet werden. Nach und nach kommen die Zutaten in den Teig: erst die Milch, dann Butter, Zucker, Orangeat, Zitronat, Salz, Mandelmehl usw. ... Und dabei: Kneten, kneten, kneten!!!!
- Nun können wir den Teig aus der Schüssel nehmen. Wir formen eine Kugel, legen sie auf eine bemehlte Unterlage und bestäuben sie mit Mehl. Jetzt muss sie 1-2 Stunden ruhen.

Pause

- Die Teigkugel sollte jetzt ansehnlich groß sein. Nun den Teig noch einmal kräftig durchkneten und in (höchstens) 4 Portionen teilen. Noch einmal alles gehen lassen...

Das Backen

- Der Herd muss auf 250° vorgeheizt werden.
- Das gefettete Backblech wird mit der Aluminiumfolie in Fächer aufgeteilt; so viele, wie man Stollen backen möchte. Dadurch können die Stollen nicht zusammenkleben.
- Wenn der Teig wieder (sichtbar) gegangen ist, werden die Stollen geformt: Man drückt den Teig flach und schlägt etwa 1/3 über. So erhält der Stollen seine typische Form.
- Die Stollen in die Formen legen und noch ein wenig gehen lassen...
- Jetzt werden die Stollen bei 180° – 200° gut 40 – 60 Minuten gebacken.
- Nach dem Herausnehmen stechen wir die Stollen mit einer Stricknadel mehrfach an.

Der Guss

- 200 g Butter schmelzen lassen und mit dem Rest Vanille vermengen.
- Der Stollen wird nun erst damit eingepinselt.
- Jetzt wird etwas davon vorsichtig drübergegossen und mit Puderzucker bestreut.
- Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alles alle ist und der Puderzucker nicht mehr durchnässt.

Noch sind wir nicht fertig

Die fertigen Stollen werden nun in Aluminiumfolie eingeschlagen und etwa 14 Tage an einem kühlen Ort gelagert. So können alle Zutaten richtig durchziehen und ihren Geschmack entfalten...

Guten Appetit...

... aber: ein Stück Stollen hat rund 500 Kalorien und der Tagesbedarf liegt bei etwa 2000 Kalorien im Schnitt!!