

Dresdner Christstollen

nexus/ag

Zutaten

Für den Teig:

600 g	Rosinen
200 g	Korinthen
4 cl	Rum
2 Würfel (à 42 g)	frische Hefe
150 g	Zucker
250 ml	lauwarme Milch
2	Bio-Zitronen
500 g	Butter
1 kg	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Kardamom
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	fein gewürfeltes Zitronat und Orangeat

Zum Bestreuen:

200 g	zerlassene Butter
250 g	Zucker
5 EL	Vanillezucker
-	Puderzucker



Das Lieblingsrezept von Sebastian Münch

„Das Backen von Christstollen hat in unserer Familie eine lange Tradition. Meine Großmutter ist dazu mit ihren Kindern an einem Advents-Sonntag in die Backstube des nahegelegenen Bäckers gegangen, um dort die bereits daheim vorbereiteten Teige zu backen. Heute backe ich zu Hause ebenfalls kleinere Mengen mit meinen Kindern und den Nachbarskindern.“

Sebastian Münch ist bei der NEXUS in Berlin. Er ist als Customer-Success-Manager verantwortlich für die Laborprodukte.



Zubereitung

- + Am Vorabend Rosinen und Korinthen waschen, mit Rum begießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
- + Die Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker und 3 EL lauwarmer Milch vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
- + Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Butter lauwarm anwärmen.
- + 2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, an den Rand die Gewürze, restlichen Zucker, Zitronenschale und Butter geben. Von der Mitte aus die Hefe mit dem Mehl, lauwarmer Milch und den übrigen Zutaten vom Rand verrühren. Den Teig so gründlich verkneten, bis er Blasen wirft.
- + Das restliche Mehl unterkneten, zum Schluss Rosinen, Korinthen, Mandeln, Zitronat und Orangeat dazugeben. Den Teig an erneut abgedeckt einem warmen Ort 60 - 90 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- + Teig halbieren, zu zwei Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals gehen lassen.
- + Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 50-60 Minuten backen.
- + Christstollen sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.

