



mampf bunny

www.mampfbunny.ch

Dresdner Stollen

Ich backe die Stollen (bei mir werden es 6 Kleine) immer nach diesen Mengenangaben. Wenn ihr nur einen, etwas grösseren Stollen backen möchtet, halbiert die Zutaten einfach.

Die Stollen müssen ca. 3 Wochen ruhen, daher fängt früh genug mit dem Backen an!

Zutaten

Stollengewürz:

10 g Muskat

5 g Kardamom

5 g Zimt

1 g Nelke

Entweder kauft ihr die Gewürze schon gemahlen und vermischt sie miteinander oder ihr mahlt oder zerkleinert sie mit einem Mörser. Für den Teig wird nur 2 g benötigt, den Rest könnt ihr aber für das nächste Jahr in einem Luftdichten Gefäss lagern.

Teig:

600 g Rosinen oder Sultaninen (was ihr lieber mögt)

4 cl Rum

200 g geschälte, gemahlene Mandeln

500 ml Milch

400 g Butter

50 g Schweineschmalz

80 g frische Hefe (ca. 2 Würfel)

200 g Zucker

1 kg Weizenmehl

10 g geriebene Orangenschale

10 g geriebene Zitronenschale

12 g Salz

5 g Vanille

100 g Orangeat

100 g Zitronat

Zum Einstreichen/Bestreuen des fertigen Stollens:

Ca. 120 g zerlassene Butter

Kristallzucker, Vanillezucker und Puderzucker



mampf bunny

www.mampfbunny.ch

Vorbereitung am Vortag

Rosinen mit Rum in einer Schüssel vermischen und abgedeckt ca. 12 Stunden ziehen lassen. Immer wieder mal durchschütteln oder umrühren.

Die Mandeln mit 100 ml Milch einweichen, das sorg dafür, dass sie dem Teig nicht Feuchtigkeit entziehen.

Weiche Butter mit dem Butterschmalz in der Küchenmaschine miteinander verrühren, es sollen keine festen Stücke mehr vorhanden sein, es soll jedoch nicht schaumig aufgeschlagen werden. Nun stellt ihr diese kalt. Das Gemisch muss unbedingt kalt in den Teig eingearbeitet werden, da der Teig ansonsten zu weich wird nicht genug aufgeht.

Zubereitung

Die Hefe mit 270 ml lauwarmer Milch und 2 TL Zucker miteinander vermischen, bis die Hefe gut aufgelöst ist.

Anschliessend verknetet ihr dies mit 370 g des Mehls zu einem glatten Teig. Diesen Teig müsst ihr nun für 45 Minuten, an einem warmen Ort, abgedeckt gehen lassen.

Tipp: Ich mach das meistens im Backofen bei ca. 30° Umluft. Zum Abdecken der Schüssel verwende ich Badehauben, die ich während dem Jahr bei unseren Hotelbesuchen einsammle ;-)

Als nächsten Schritt die Butter-Schmalz Mischung, die Mandeln, die Orangen- und Zitronenschale, Salz, das Stollengewürz, die Vanille mit der übrigen Milch (130 ml), dem Mehl (650 g) und dem übrigen Zucker (190 g) in den bereits gegangenen Vorteig einarbeiten. Ganz zum Schluss gebt ihr die Rosinen, das Orangeat und Zitronat dazu und knetet diese unter.

Nun muss der Teig abermals an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit bereitet ihr ein Backblech, oder die Backformen vor, indem ihr es mit Backpapier auslegt.

Wenn die 30 Minuten vergangen sind, nehmt ihr den Teig aus der Schüssel und knetet ihn nochmals ganz kurz auf der Arbeitsfläche durch. Jetzt könnt ihr schon eure Stollen formen und auf das Backblech/die Backform legen.

Bevor die guten Stücke nun gebacken werden müssen sie noch eingeschnitten werden.

Dafür setzt ihr einen Schnitt in der Mitte des Gebäckstückes und lässt ca. 2.5 cm

Abstand vom Rand oben und unten.

Jetzt darf der Teig abermals für ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen, bevor er für 50-60 Minuten bei 160° C Umluft in den Backofen kommt.

Nachdem die Stollen gebacken sind, entfernt ihr direkt die verbrannten Rosinen (entweder mit einem Zahnstocher oder einer Pinzette) und streicht sie anschliessend, solange sie noch warm sind mit flüssiger Butter ein. Die Butter hält die Feuchtigkeit im Gebäck, also nicht damit sparen!

Nun dürfen sie über Nacht ruhen und auskühlen.



mampf bunny

www.mampfbunny.ch

Am nächsten Tag streicht ihr sie nochmal mit Flüssiger Butter ein und bestäubt die Stollen dann mit erst mit Kristallzucker, dann mit Vanillezucker und zuletzt Puderzucker.

Nun können sie gut verpackt an einem kalten und dunklen Ort für ca. 3 Wochen ruhen, bevor sie verzehrt werden können. Wenn ihr sie nach dem Anschneiden wieder ordentlich verpackt und weiterhin dunkel und kühl lagert, halten sie nach dem Anschneiden locker noch weitere 1 - 1.5 Monate, sofern sie vorher nicht aufgeessen werden ;-).