

## Dresdner - Stollen (Orginal ?)

Kategorien: Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 2 Portionen

250	ml	Milch
1	kg	Mehl
		Und Mehl zum aufarbeiten
1 1/2	Würfel	Hefe (ca 62 G )
150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Zitronat
750	Gramm	Sultanien
600	Gramm	Butter
125	Gramm	Butterschmalz
1		Zitrone unbehandelt
2	Prisen	Salz
250	Gramm	Geschälte gehackte Mandeln
1	Prise	Gem. Muskatbvlüte (Macis)

### AUSERDEM

Backpapier

Feinster Zucker und Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben eine Mulde ins Mehl machen, Hefe in die Mulde Bröseln, Milch erwärmen, mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen Etwa 1/4 der Milch über die Hefe geben und in der Mulde zu einem Dickflüssigen Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und 20 Min. an einem warmen Ort ruhen d.h. gehen lassen.

Inzwischen Zitronat mit 1 Esl. Mehl bestäuben, fein hacken. Sultanien mit Rum beträufeln. 400g Butter und Butterschmalz zerlassen, abkühlen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen, die Schale dünn abreiben. Nun alle Zutaten mit dem Handrührgerät durcharbeiten bis der Teig sich von der Schüssel löst. 30 Min. ruhen lassen.

Auf ein bemehltes Holzbrett geben und gräftig durchkneten. Sie können den Teig auch in mehrere Portionen kneten. Teig in zwei hälften Teilen. Teig in Rechtecken zu 25x35cm ausrollen, jetzt 1/3 des Teiges über die andere 2/3 Teigfläche legen, mit der Handkante leicht andrücken.

Die Stollen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und abgedeckt noch 20 Min. ruhen lassen.

Backofen auf 175° C vorheizen. Stollen darin ca. 60 Min. backen. Übrige Butter schmelzen, noch warme Stollen gleichmäßig damit bestreuen, mit feinstem Zucker bestreuen und. Vollkommen abkühlen lassen, dann dick mit Puderzucker bestäuben. Stollen erst erst in Pergament dann in Alufolie wickeln. Vor dem aufschneiden mindestens 1 Woche ruhen lassen, im Keller.