

Dresdner Stollen 1

Kategorien: Gebäck, Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 2 Stück

500	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Zitronat
150	Gramm	Mandeln (gehackt)
70	ml	Rum
600	Gramm	Mehl (Type 550) Und Mehl zum Bearbeiten
1 1/2	Würfel	Hefe (60 g)
250	ml	Milch
25	Gramm	Zucker
2		Eigelb (Größe M)
2	gestr. TL	Salz
1/2	Teel.	Lebkuchengewürz
200	Gramm	Marzipanrohmasse
300	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
1		Vanillezucker

Anleitung:

Zubereitungszeit: 120 Minuten Ruhezeit: 1 Stunde Backzeit: 1 Stunde

Am Vortag Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln, Rum und 100 ml Wasser verrühren, zugedeckt bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Am nächsten Tag für den Hefevorteig 300 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 150 ml kalter Milch und Zucker verrühren, zum Mehl gebe ... mehr.