

Dresdner Christstollen

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Früchte-Germteig:

450 g glattes Mehl
1 ½ Pck. Dr. Oetker Germ
100 g Zucker
1 KL Salz
170 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
¼ l Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel

Zum Unterkneten:

120 g Sultaninen
120 g blaue Rosinen
130 g geschälte, grob gehackte
Mandeln
140 g klein gehackte, kandierte
Früchtemischung (Zitronat,
Orangeat)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

70 g flüssige Butter
Staubzucker

1 Früchte-Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Früchte und Mandeln kurz unter den Teig kneten. Den Teig zu zwei Laiben formen und ca. 15. Min. rasten lassen.

Die Laibe rechteckig ausrollen und von der Längsseite über die Mitte einschlagen; dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Die Stollen auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Ca. 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen und anschließend ca. 15 Min. kalt stellen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten

④ **Zum Bestreichen und Bestreuen:**

Die noch heißen Stollen mit Butter bestreichen und erkaltet mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig für Stollen wird durch den hohen Fettanteil etwas anders gehandhabt als Germteig. Keine zu langen Gärzeiten, eher kühler als üblich und kurze Ruhezeiten. Die Butter würde sonst aus dem Teig auslaufen und beim Backen ist auch ein Breitlaufen sehr wahrscheinlich.
- Den Christstollen in Alufolie wickeln und dann in einen fest verschlossenen Plastikbeutel geben. So verpackt kann man das Gebäck den ganzen Advent über an einem kühlen Ort lagern.