



**Eigentlich müsste ich diesen besonders gehaltvollen Stollen** „Christstollen Dresdner Art“ nennen, da Dresdner Stollen seit 2010 im EU-Register als „Erzeugnis mit geschützter geographischer Angabe“ eingetragen ist. Doch wir wollen ja unseren Stollen nicht verkaufen, sondern selbst verzehren.

Entscheidend ist der Mindestgehalt an Butter, Mandeln und Früchten, und diese Richtlinie halten wir – in leicht veränderter Zusammensetzung – locker ein. Es dürfen keine Ersatzfette oder künstlichen Zusatzstoffe enthalten sein. Er muß von Hand geformt und darf in keiner Backform gebacken werden.

Im Laufe der Jahrzehnte habe ich schätzungsweise eine halbe Tonne Christstollen nach einem Rezept aus einem sehr alten Backbuch gebacken, dabei die Zubereitung immer wieder optimiert. Es ist einfach der klassische Stollen ohne neomodischen Firlefanz.

Wichtig ist, dass der Stollen mindestens drei Wochen ruhen muß, besser länger. Wenn wir ihn in unserer Gier zu früh anschneiden, ist er trocken und bröseln. Im Laufe der Zeit wird unser Stollen immer saftiger.

### Gesamtzutaten (für ca. 1,2 kg)

- 30 g Hefe
- 375 g Weizenmehl Type 550
- 65 g Milch
- 190 g Butter (für den Teig) + Butter zum Bestreichen
- 60 g Zucker (für den Teig) + Zucker zum Bestreuen
- 3 g Salz
- 1 kleine Zitrone (unbehandelt, die Schale)
- 225 g Rosinen
- 40 g Mandeln, geschält u. gestiftelt
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat
- 45 g Rum
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr, dazu kommt noch die Nachbehandlung)

- Tag 1 – 18:00** Die Zutaten werden in die warme Stube gebracht, damit sie die gleiche Temperatur bekommen. Früchte, Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben, den Rum darüber gießen, vermischen, gut abdecken.
- Tag 2 – 8:40** Die Hefe in eine große Schüssel bröseln, etwas lauwarme Milch (nicht über 30 °C) und etwas Zucker untermischen, mit Mehl bestäuben, ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Inzwischen das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. 190 g Butter in Flocken darüberstreuen, ferner 60 g Zucker und das Salz.
- Tag 2 – 9:15** Die aufgegangene Hefe über die Mehlmischung geben. Zunächst mit einem großen Messer alles bröselig hacken, dann mindestens 20 Minuten kneten, dabei die lauwarme Milch nach und nach zugeben. Der Teig muß sein speckiges Aussehen verloren haben und darf nicht mehr kleben.
- Früchte dazugeben und möglichst kurz unterkneten, weil der Teig sonst unansehnlich wird. Ich mache aus dem Teig zunächst einen großen, flachen Fladen, verteile dann die eingeweichten Früchte darauf, drücke sie leicht in den Teig, rolle den Teig mitsamt den Früchten auf und drücke den Teig dann mehr, als dass ich ihn knete.
- Wenn ich gleich mehrere Stollen backe, schneide ich den Fladen mit den Früchten in entsprechend viele Stücke, die ich dann jeweils aufrolle.
- Nun den Teig zu Kugeln formen und 30 Minuten lang zugedeckt gehen lassen.
- Tag 2 – 10:20** Kugel zu einem länglichen Laib formen. Mit der Handkante längs eine starke Rille eindrücken, so dass eine Seite etwa doppelt so breit ist wie die andere. Die große Hälfte über die kleine klappen, den Stollen nochmals in Form bringen. Da die Stollen beim Backen immer in die Breite laufen, forme ich die Stollen zu möglichst hohen Laiben, so dass sie vor dem Backen höher als breit sind.
- Backblech zunächst mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Stollen darauflegen und zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Ofen auf ca. 240 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen.
- Tag 2 – 10:55** Stollen in den Ofen schieben.
- Tag 2 – 11:10** Die Temperatur auf 170 °C herunterschalten. Die Backzeit beträgt – als Richtlinie – bei 1,2 kg–Stollen ca. 65 Minuten, bei 600 g–Stollen ca. 50 Minuten.
- Regelmäßig in den Ofen schauen und die Stollen, sobald sie braun werden, gut mit Alufolie abdecken. Ich lege die großzügig bemessene Folie auf den Stollen und drücke sie vorsichtig unter Zuhilfenahme eines Küchentuchs rundherum an. Kurz vor Ende der Backzeit die übrige Butter zum Schmelzen bringen und den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker vermischen.
- Tag 2 – 12:00** Stollen sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen. Vollständig auskühlen lassen. Dann nochmals mit flüssiger Butter einpinseln. Den Stollen sofort rundum mit der Zuckermischung bestreuen, dann von allen Seiten dick mit Puderzucker bestäuben, mit einem Tee- oder Mehlsieb. Dicht in Alufolie verpacken und an einem kühlen Ort 3–6 Wochen reifen lassen. Der Stollen hält dann mehrere Monate, zumal wir diesen durch das doppelte Einstreichen praktisch „versiegelt“ haben. Früher war es üblich, die letzten Stücke zu Ostern zu essen.