Dresdner / Erzgebirgischer Christstollen

Zutaten für **Anzahl** 2-kg-Stollen **:** **Anzahl** Bleche Kartoffelkuchen
3:0 oder 2:2 oder 1:4 oder 0:6

2000 g Mehl
168 g frische Hefe (4 Würfel)
500 g Butter
500 g Butterschmalz
420 g Zucker + 3 Päckchen Vanillezucker
0,6 l Milch (lauwarm)
280 g Zitronat
100 g Orangeat
320 g ganze, süße Mandeln
170 g ganze, bittere Mandeln (Reformhaus / Apotheke)
2 Bio-Zitronen: abgeriebene Schale davon
1 Zitrone: Saft davon
70 g Rum (7 cl)
27 g Salz
1000 g Sultaninen

Zuckerdecke

ca. 250 g Puderzucker
125 g Butter

zusätzlich für Kartoffelkuchen

gekochte Kartoffeln, Buttermilch, Butter, Zimt → siehe gesondertes Rezept

Vorbereitung

- 2 Tage vor dem Backen die Rosinen auslesen (Stiele, Steine, schlechte Beeren), 2 x warm waschen, 24 h trocknen und anschließend in Rum einlegen.
- Mandeln häuten, trocknen. Süße nicht zu fein, bittere fein mahlen. Orangeat + Zitronat in 5 mm-Stücke zerkleinern. Orangeat je nach Vorliebe kleiner hacken.
- Am Abend vor dem Backtag alles warm stellen (Zimmertemperatur, auch das Fett) und abwiegen.
- Falls gewünscht: Kartoffeln für Kartoffelkuchen kochen und gleich warm durchpressen bzw. kalt reiben.

Zubereitung Stollen

- Backraum auf 30-32°C heizen. Butter und Butterschmalz sollen zimmerwarm und gut knetbar sein, aber nicht flüssig.
- Vorteig ansetzen: Hefe in die lauwarme Milch hineinkrümeln, auflösen und ¼ des Zuckers unterrühren. Mehl in große Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle drücken. In diese Mulde die Hefemilch gießen und mit einem Schneebesen etwas Mehl von den Rändern einmischen, sodass ein Vorteig entsteht. 45 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
- Alle Zutaten außer den Rosinen dazugeben und durchkneten. Zuletzt die Rosinen einarbeiten.
- Teig in Portionen abwiegen: z.B. 2 kg Stollen + den Rest für 4 Kartoffelkuchen (extra Rezept).
- Jedes Teigteil in separater Schüssel an einem warmen Ort 1 h gehen lassen.
- Stollen-Teigstück gut durchkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl einarbeiten. Stollen nicht breit – eher quadratisch formen, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Messer über Mitte ½ cm tief einschneiden. 15 min gehen lassen und 1 h bei 180°C (mittlere Schiene) im vorgeheizten Backofen backen.

- Stollen am Abend des Backtages bepudern (er muss fast ganz ausgekühlt sein). Zunächst zu dunkel gewordene Rosinen ablesen. Butter erhitzen. Den Stollen auf Backpapier abschnittsweise satt mit Butter einpinseln/beträufeln. Sofort mit Puderzucker überpudern, sodass keine Butter wegläuft oder durchscheint. Falls noch Butter übrig ist, die Mitteldelle/ Rille auffüllen und wiederum mit Zucker sättigen. Über Nacht auskühlen /trocknen lassen.
- Nun den Stollen in Stollentüten (große Papiertüten) fast luftdicht einpacken und an einem dunklen, kühlen (10°C), nicht zu trockenen Ort lagern.

Hinweise

- Stollen wird ca. vier Wochen vor Weihnachten gebacken, damit er gut durchzieht.
- Ob der fertig gebackene Stollen schön feucht ist, könnte auch an den verwendeten Fetten liegen. 2025 haben wir zusätzlich 60 g flüssigen Rindertalg / 2000 g Mehl in den Stollenteig gemengt. Der Stollen war wunderbar feucht und lecker. Das werden wir beibehalten.
- Auf keinen Fall bereits geriebene Mandeln kaufen. Diese enthalten kein Aroma mehr und sind trocken.
- Das Mischen und Kneten des Teiges geht am bestem mit den Händen.
- Es gibt zwei Arten des Stollenformens: Längs Einschneiden/Einritzen und Überschlagen. Bei Letzterem drückt man mit einem Nudelholz eine Längshälfte des geformten Stollens flach und schlägt diese abgeflachte Hälfte mit zwei Händen über die Mitte drüber. Die Übergeschlagenen Stollen sind deshalb etwas unsymmetrischer, als die Eingeschnittenen.
- Um ein zu starkes Breitlaufen des Stollens beim Backen zu verhindern, kann man sich mit einem seitlich abgestützten, verstellbaren Rechteck-Backrahmen behelfen. Kleine Holzklötzchen können als Abstandhalter fungieren – sonst schiebt der breitlaufende Stollen den Rahmen weg.
- Bepudern: Puderzucker in ein kleines, feines Sieb geben und mit den Fingern durchreiben. So lässt sich der Puderzucker zielgenau in die flüssige Butter dirigieren. Das geht auch mit einem Mehlsieb/Puderzuckerstreuer – allerdings nicht so zielgenau.