

# Dresdner Stollen

(nach alter Bäckerrezeptur meines Vaters Alois Mairoll)

**70 dag Rosinen**  
**35 dag Aranzini (kleingeschnitten)**  
**15 dag Zitronat (kleingeschnitten)**  
**30 dag Mandeln, gestiftelt**  
über Nacht mit **15 dag Rum** tränken

**1 kg glattes Mehl** (alternativ Dinkelvollmehl)

**¼ l lauwarme Milch**

**8 dag Germ (2 Würfel oder 2 Sackerl Trockenhefe)** (ich nehme 2 Doppelbeutel Alnatura-Hefe /DM)

**2 dag Zucker** (2 dag Rohrohrzucker oder Honig)

Alle Zutaten sollten gleiche Temperatur haben: Mehl in eine hohe Schüssel geben, Grube bilden, Germ, Zucker und etwas Mehl mit der Milch zu Dampf verrühren. 20 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit

**50 dag Butter**, zimmerwarm (für Cholesterin-Bewußte gute Margarine mit Omega-3-Fettsäure) mit

**8 dag Zucker + 2 P. Vanillezucker** (10 dag Rohrohrzucker + Vanilleschote)

**1 gestr. Tl. Salz**

**2 Dotter**

**Schale von 1 Zitrone**

gut schaumig rühren. Dann Mehl-Dampfmasse mit der Butterschaummasse vermengen und gut kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Teig zugedeckt eine Stunde **kalt** gehen lassen. Nochmals kurz durchkneten.

Teig in 2 Hälften teilen und jeweils die Hälfte der Früchte-Mandel-Masse gut einarbeiten.

Nun teilt man die fertige Stollenmasse in 4 bis 6 Teile. Jede Teigportion rollt man ca. 2 cm dick in ovale Teigflächen aus. Diese bestreicht man mit kaltem Wasser und schlägt nahezu bis zur Hälfte ein. Dies ergibt die typische Stollenform, die als Symbol für das Christkind ein Wickelkind darstellen soll. Vor dem Einschlagen kann auch eine Marzipanrolle (ca. 2 cm Durchmesser) längs auf die mit Wasser bestrichene Teigfläche gelegt werden. (Ich nehme Hofer-Rohmarzipan, 2 P. auf diese Masse).

Die Stollen werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gegeben und über Nacht **kalt** gestellt. (fetter Germteig sollte immer kalt gehen, deshalb ist der Stollen auch ein typisches Weihnachtsgebäck). Vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen.

Backrohr auf 180° vorheizen, dann auf 160° zurückschalten und die Stollen im unteren Drittel des Backrohrs ca. 50 60 Min. fertig backen. Backrohr spaltbreit öffnen und noch 20 Min. Nachwärme geben.

Die Stollen werden erkaltet nochmals mit zerlassener Butter bestrichen und dick mit Staubzucker (vanillisiert) bestreut. Dann sollten die Stollen (kühl gestellt) mindestens 14 Tage Zeit zum Ruhen haben, damit sich der Geschmack intensivieren kann.

Beim Aufschneiden nicht "sägen", sondern scharfes Messer ansetzen und Scheibe für Scheibe "abdrücken".

*Gutes Gelingen!*

Christine Köllbacher