

# Dresdner Christstollen

Zutaten: je 200g helle und dunkle Sultaninen, je 100g Orangeat und Zitronat, 200g gehackte Mandeln, 6 EL Rum, 1 Würfel Hefe (42g), 750g Weizenmehl Type 405 oder 550, 100g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 250ml Milch (=1/4l), 400g Butter, 1 Prise Salz.

Sultaninen, Mandeln, Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Hefe in das Mehl bröckeln, etwas Zucker, Milch und Mehl zugeben und als Vorteig verrührt 30 Minuten lang gehen lassen.

1 EL Vanillezucker, Zucker, und Salz mit dem Mehl vermischen. mit dem Vorteig, der Milch und 300g Butter verkneten und 30 Minuten gehen lassen.

Die Früchte rasch unterkneten, einen Stollen formen, auf ein gut gefettetes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen, auf der unteren Schiene 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und in ca. 1 Stunde fertig backen (Heißluft 180°C, 70 Minuten).

Den heißen Stollen mit der übrigen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker und dem übrigen Vanillezucker dick bestreuen.