



# *Dresdner Christstollen*

*(ca. 20 Stück)*

## *Zutaten*

1 kg Mehl  
3 Würfel Hefe  
100 ml lauwarme Milch  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 TL Zitronenschalen Aroma  
2 Eier  
1/4 TL FUCHS Muskatnuss gemahlen  
1/2 TL FUCHS Cardamom gemahlen  
1/2 TL FUCHS Coriander gemahlen  
625 g Butter  
200 g Rosinen  
100 g gehackte Mandeln  
50 g gewürfeltes Orangeat  
50 g gewürfeltes Zitronat  
6 EL Rum  
1 EL FUCHS Vanillezucker

Zum Verzieren:  
Puderzucker



## *Zubereitung*

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und diese mit der lauwarmen Milch verrühren.

Hefeansatz mit Mehl bedecken und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Zucker mit Salz, Zitronenschalen Aroma, Eiern, Gewürzen und 500 g weicher Butter zum Hefeansatz geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Weitere 60 Minuten gehen lassen.

Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat mischen und mit dem Rum unter den Hefeteig kneten. Teig halbieren, jede Hälfte zu einem Oval ausrollen und zu einem Stollen zusammenklappen.

Auf ein gefettetes Backblech legen.

Mit einem Band aus Alufolie umranden, damit der Stollen seine Form behält.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. eine Stunde backen.

125 g Butter erhitzen, Vanillezucker darin auflösen und die noch warmen Stollen damit solange bestreichen, bis die Butter aufgebraucht ist.

Die erkalteten Stollen dick mit Puderzucker bestäuben.

**KJ/Kcal pro Portion:** 2428/580