

Rosinenstollen Dresdner Art

Zutaten für den Teig:

40 Milliliter Rum
460 Gramm Rosinen
600 Gramm Weizenmehl
70 Gramm frische Hefe
170 Milliliter Vollmilch
7 Gramm Salz
110 Gramm Mandeln
12 Gramm Bittermandeln
250 Gramm Butter
50 Gramm Butterschmalz
120 Gramm Zitronat/Orangeat
1 Gramm Stollengewürz
½ Vanilleschote

Dekor:

100 Gramm geschmolzene Butter
50 Gramm Kristallzucker
50 Gramm Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen und Rum über Nacht ziehen lassen.

Keine Zugluft, gerne etwas wärmere Raumtemperatur.

Alles bei Zimmertemperatur verarbeiten.

Hefe mit Milch verrühren und etwas Mehl zum Binden zugeben, sodass ein weicher Teig entsteht (Vorteig, Hefestück). 20 Minuten gehen lassen.

Mandeln und eventuell Zitronat/Orangeat hacken. Vanille öffnen und Mark ausschaben, zu den Mandeln dazugeben. Restliche Zutaten zusammen mit dem Vorteig und der Mandel-Zitronat-Mischung verkneten.

Teig eineinhalb Stunden gehen lassen. Zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der Oberseite zwei Zentimeter tief der Länge nach einschneiden.

Stollen eine Stunde bei 180 Grad Celsius backen, gegebenenfalls abdecken, wenn er zu dunkel werden sollte.

Butter schmelzen. Stollen nach dem Backen damit einstreichen und anschließend gleich zuckern, den Vorgang wiederholen.

Stollen vor dem Verzehr mit Puderzucker bestauben.