

Dresdner Stollen (vegetarisch)



Zubereitungszeit: 40 min
Ruhen: 1 h 45 min
Backzeit: ca. 1 h 30 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 1 Stollen

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe, (21 g)
ca. 170 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
200 g Butter
1/2 TL Salz
1 EL Vanillezucker
1/2 TL Zitronenabrieb,
(unbehandelt)
1 Eigelb
60 g Rosinen
2 cl Rum
20 g Zitronat
20 g Orangeat
60 g Mandelstifte
Mehl, (zum Arbeiten)

Außerdem:

50 g Butter
80 g Puderzucker

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln mit 4-5 EL lauwarmen Milch und 1 EL Zucker verrühren. Mit einem Tuch bedeckt circa. 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Butter schmelzen lassen. Anschließend zusammen mit dem Salz, übrigem Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Eigelb und restlicher Milch zum Vorteig geben. Alles gründlich verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Falls nötig noch Mehl oder Milch ergänzen. Nochmals abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Die Rosinen mit dem Rum vermischen und ziehen lassen. Das Zitronat und Orangeat fein hacken und mit den Mandeln mischen.

Nach der Ruhezeit die Rum-Rosinen und die Früchtemischung zum Teig geben und unterkneten. Den Teig auf bemehlter Fläche länglich formen, mit der Teigrolle längs eindrücken und eine Seite über die andere schlagen, sodass die typische Stollenform entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmals zugedeckt circa. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Stollen darin circa. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe).

Die Butter schmelzen lassen. Den Stollen noch heiß mit der Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestauben. Auf einem Gitter erkalten lassen.