

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel



© DZT/Knut Pflaumer

Weihnachtsstollen

Wer echten Dresdner Stollen probieren möchte, muss nach Sachsen fahren. Das Rezept wird von den Bäckereien gehütet wie ein Staatsgeheimnis. Aber auch dieses Rezept bringt deutsches Weihnachtsgefühl nach Hause.

Zutaten (1 großer Stollen)

- 500 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 30 g Hefe
- 120 g Zucker
- 200 g weiche Butter (+ 50 g zum Bestreichen)
- 2 Eier
- 250 g Rosinen
- 100 g Zitronat/Orangeat
- 100 g Mandeln
- Rum oder Saft zum Einweichen
- Puderzucker

Kurzrezept

1. Rosinen in Rum/Saft einweichen.
2. Hefe in Milch mit etwas Zucker auflösen, kurz gehen lassen.
3. Mit Mehl, Zucker, Butter und Eiern zu einem Teig kneten, gehen lassen.
4. Früchte und Mandeln einarbeiten, Stollen formen, nochmals gehen lassen.
5. Bei ca. 170 °C 45–60 Min. backen.
6. Heiß mit Butter bestreichen, dick mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen und idealerweise einige Tage durchziehen lassen.