

Dresdener Butterstollen

Zutaten: **Für die Fruchtemischung:**
400g Rosinen
je 100g Orangeat und Zitronat
100g gehackte Mandeln
60ml Rum

Für den Teig:
1000g Weizenmehl (Typ 405)
60g Hefe
125ml warme Milch
400g Butter
160g Zucker
Je eine Messerspitze Anis, Kardamon und Zitronenschale

Zubereitung: Alle Zutaten für die Fruchtemischung miteinander vermischen und mit dem Rum einige Stunden durchziehen lassen.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche schütten, in der Mitte eine Mulde machen, die Hefe darin verkrümmeln, mit der warmen Milch und etwas Mehl vorsichtig verrühren.

Auf den Mehland die Butter, den Zucker und die Gewürze verteilen. Wenn die Hefe ihre doppelte Größe erreicht hat, alle Zutaten zu einem glatten Teig mit den Händen verkneten. (das Ganze geht natürlich in einer Rührschüssel mit der Küchenmaschine genauso).

Den Teig an einem warmen Ort ca. zwei Stunden (oder etwas kühler über Nacht) gehen lassen, dann nochmals durchkneten und dabei die Fruchtemischung zufügen.

Nun den Teig zu einem Oval formen und längs so zusammen klappen, dass die Ränder nicht genau aufeinander liegen. Nun den Stollen auf ein Backpapier legen und bei 180°C (160°C im Umluftofen) ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Backen 150g Butter schmelzen und den noch warmen Stollen mehrfach damit bepinseln. Mit 100g Zucker bestreuen, in Alufolie einwickeln und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten mit 80g Puderzucker bestreuen.



Viel Spaß und Frohe Weihnachten!

Dieses Rezept wird vorgestellt durch Joachim Graff, www.Learn-German-Online.com und Alexandra von Rohr, www.Learn-German.com.