

Kochrezept

Dresdner Butterstollen



400g Rosinen, 100g Orangeat, 100g Zitronat, 100g gehackte Mandeln mischen, mit 60ml Rum übergießen, einige Stunden ziehen lassen. 1 kg Weizenmehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Über dem Muldenboden 60g Hefe zerkrümeln, mit 125ml warmer Milch und etwas Mehl verrühren. Auf dem Mehtrand 400g Butter, 160g Zucker, gemahlener Anis, gemahlener Kardamom, etwas Zitronenschale verteilen, alles zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. zwei Stunden gehen lassen, dann nochmals durchkneten, dabei die Fruchtemischung zufügen. Zu einem Oval formen und längs so zusammenklappen, dass die Ränder nicht genau aufeinander liegen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 min backen. Nach dem Backen mit 150g flüssiger Butter schmelzen, mehrmals den noch warmen Stollen bestreuen. Mit 100g Streuzucker bestreuen, in Alufolie wickeln, auskühlen lassen. Nach dem Erkalten mit 80g Puderzucker bestreuen. *CMA*

<http://www.cma.de/>

Quelle <http://www.fraenkischer-tag.de>,
28. November 2006