



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



ARZGEBIRGISCHER WEIHNACHTSSTOLLN

Ohne Stolln gibt's kein Weihnachtsfest.

Zutaten

Am Vortag: 750 g Rosinen und 250 g Korinthen in Rum einweichen
2,5 kg Mehl, 250 ml lauwarme Milch, 125g Hefe, 1 Prise Zucker
500 g Zucker, 2 Essl. Vanillezucker, 1 ½ Essl. Salz, 1250 g Butterschmalz, 125 g Zitronat,
750 ml lauwarme Milch, 6 – 10 bittere Mandeln, 250 g süße Mandeln (beide gebrüht,
geschnippelt und gerieben) sowie zerlassene Butter und Zucker/Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung

Rosinen und Korinthen am Vortag einweichen, 2,5 kg Mehl in einen Backtrog geben; in der Mitte eine Delle formen und dort rein in ¼ l handwarme Milch die zerkrümelte Hefe einweichen, dazu 1 Prise Zucker geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem leichten Hefestück vermengen: etwa 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Zucker, Vanillezucker, Salz, Butterschmalz, Zitronat, bittere Mandeln, süße Mandeln und etwa ¾ l lauwarme Milch mit dem Hefeteig, den Rosinen und Korinthen gut durchkneten und für etwa 2 ½ Std. an einem warmen Ort gehen lassen; danach Teig kräftig zusammenstoßen und nochmals durchkneten; etwa 1 kg schwere Teigstücke in Stollen formen, oben etwas der Länge nach einschneiden und auf ein gefettetes, bemehltes warmes Blech geben; etwa ½ Stunde gehen lassen und dann bei mäßig starker Hitze backen: mit einem Holzstäbchen nach einiger Zeit prüfen, wenn noch Teig dran ist, weiterbacken; fertige Stollen nicht ganz kalt werden lassen, mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker dick bestreuen, nochmals mit Butter beträufeln und zum Schluss mit Staubzucker bestreuen!