

Christstollen „Dresdener Art“ vorheizen 200°C; backen 175°C; 45-55 Min

500g Mehl Typ 550	In eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde formen
40g Hefe	in die Mulde bröckeln
1 TL Zucker	überstreuen
125 ml lauwarme Milch	zur Hälfte über die Hefe gießen, mit einer Gabel leicht verrühren und vom Rand her mit etwas Mehl bedecken an einem warmen Ort ca 15 Min. gehen lassen
75 g Zucker	auf den Mehtrand streuen
100g Mandeln	dazugeben
1 Prise Salz	an den äußeren Rand geben (nicht an die Hefe!)
200g weiche Butter	in Flocken ebenfalls verteilen
	Mit den Knethaken von der Mitte her alle Zutaten verkneten bis ein geschmeidiger, glatter, nicht klebender Teig entstanden ist und sich vom Schüsselrand löst
50g Zitronat	nach Geschmack feiner hacken zufügen
200 g Rosinen	zufügen und vorsichtig mit den Knethaken einarbeiten oder auf bemehlter Arbeitsfläche von Hand einkneten
Stollen formen:	Den Teig noch einmal gehen lassen, bis er deutlich vergrößert ist. Eine Rolle formen, dann mit der Küchenrolle auf bemehlter Fläche 3cm dick ausrollen. Mit der Hand oder mit der Rolle in die Mitte längs eine Vertiefung drücken. Eine Hälfte über die andere schlagen, dabei nach innen einschlagen damit die typische Form entsteht
	Stollen auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech noch einmal gehen lassen
Backen: Backofen vorheizen auf 200 ° Grad	Stollen in den heißen Ofen schieben. Die Temperatur sofort auf Backtemperatur von 175° Grad zurückschalten und 45 - 55 Minuten backen
50g Butter feinsten Zucker	auf den heißen Stollen pinseln, überstreuen
Pudermilch	spätestens vor Anschnitt dick besieben

