Original Dresdner Stollen

Die Grundzutaten des Dresdner Stollens sind seit langer Zeit festgeschrieben: Butter, Weizenmehl, Hefe, Zucker, Butterschmalz, Zitronat, Orangeat, Sultaninen, Puderzucker, Stollengewürz und und und… Nur rund 130 Bäcker und Konditoren aus und um Dresden dürfen den echten Dresdner Stollen nach ihren traditionellen Rezepten backen. Das Original erkennt man an dem Siegel des Schutzverbandes Dresdner Stollen.

Die traditionellen Rezepte der Bäcker und Konditoren sind selbstverständlich streng geheim. Wer sich daheim jedoch selbst beim Stollen backen versuchen möchte, für den haben ich ein alternatives Rezept.

Wer also nicht im Besitz eines der streng geheimen traditionellen Dresdner Stollen-Rezepte ist, dem schlagen wir dieses Rezept vor. Schmeckt FAST so gut wie unser Original!

Zutaten:
… für die Früchtemischung
Rum zum Einweichen der Früchte (ca. 200-250 ml)
600 g Rosinen
100 g Mandeln (süß)
10 g Mandeln (bitter)
150 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Zucker
10 g Stollengewürz
Puderzucker zum Bestäuben

… für den Teig:
1200 g Weizenmehl
80 g Hefe
400 ml Milch
600 g Butter
1 Bio-Zitrone (Abrieb der Schale)
3 Prisen Salz

Weihnachtliches Adventsgebäck
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/chris-stollen?rev=1669203611

Last update: **23.11.2022 12:40**