

# *Der Stollen*

**Der Christollen  
oder allgemein  
Stollen genannt, ist  
ein traditioneller. :  
der offizielle  
Weihnachtskuchen  
von Dresden.**



classe 2<sup>H</sup> IT Zanon

# Wo?



# Zutaten

❖ Mehl (700gr)

❖ Milch (250ml)

❖ Eine Tüte Hefe

❖ Honig

❖ Zucker (200gr)

❖ Butter (300gr)

❖ Zwei Eier

❖ Mandeln (100gr)



❖ Rum (50ml)

❖ Rosinen (150gr)

❖ Zitronensaft

❖ Ingwer

❖ Kardamom

❖ Vanille

❖ Salz (12g)

❖ Marzipan (50gr)



# Zubereitung und Backzeit

1) Geben Sie die Rosinen in eine Schüssel mit Rum und einer Tasse warmem Wasser.



2) Toasten Sie die Mandeln in dem Ofen und dann hacken sie groß.



3) In eine Schüssel geben Sie das Mehl und dann Hefe, Honig, und ein wenig warme Milch dazu und vermischen Sie nicht; lassen Sie alles für eine halbe Stunde ruhen.



# Zubereitung und Kochzeit

4) In eine andere Schüssel geben Sie die Milch, die Eier, das Salz, den Kardamom, den Zitronensaft und den geriebener Ingwer und vermischen Sie; dann geben Sie Mehl und Honig, Rum, Zucker, Losebutter und Rosinen dazu; kneten den Teig und dann lassen Sie ihn für eine Stunde ruhen.



5) Nach einer Stunde niederschlagen den Teig, geben Sie das Marzipan auf den Teig und dann falten Sie ihn.



6) Backen Sie bei 180° für siebzig Minuten.

# *Kuriositäten*

**Wie der Mailänder Panettone ist das ein Hefekuchen mit viel Butter und Rosinen.**

