

Dresdner Mini Christstollen

250 g Rosinen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 g Mandelstifte
2 EL Rum
200 g Milch
1 Würfel Hefe
1 TL brauner Zucker
600 g Weizenmehl
300 g Butter
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Zitrone - Abrieb davon
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 g Stollengewürz

40 g Butter
Puderzucker



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Am Tag zuvor Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandelstifte mit Rum in der kleinen Nixe vermischen und abgedeckt stehen lassen. Ab und zu umrühren.

Am Backtag Hefe und braunen Zucker im lauwarmen Milch auflösen.
(2,5 min./37 Grad/Stufe 1)

15 min. ruhen lassen.

Übrige Zutaten (außer die Rosinenmasse) hinzufügen und einkneten.
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben und mit der Rosinenmasse verkneten.
Anschließend **1 Stunde** abgedeckt gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage nochmal kurz kneten und mit dem Nylonmesser in 4 Teile schneiden. Jedes Teil zu einem kleinen Stollen formen und in die gut gefettete Mini-Kastenform legen. Mit einem Küchentuch abgedeckt weitere **30 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 50-55 min.** backen, danach noch **ca. 5 min.** in der Form lassen und dann vorsichtig mit dem kleinen Servierheber auf das Kuchengitter heben.

Butter in einer Elfe schmelzen, die warmen Stollen damit einpinseln und von allen Seiten mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen und fertig abkühlen lassen.