



SÄCHSISCHER STOLLEN

Zutaten

1250	g	Mehl
150	g	Hefe
200	g	Zucker
20	g	Salz
1	Stck.	Butter
250	g	Schmelzbutter
200	g	süße Mandeln
250	g	Zitronat
750	g	Sultaninen
1	Stck.	Zitrone (abgeriebene Schale)
½	l	Milch
100	g	Butter
125	g	Puderzucker
2	Pck.	Vanillinzucker



Zubereitung

1. Aus etwas Mehl, Hefe, Zucker und Milch einen Vorteig bereiten und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Mit dem restlichen Mehl, Zucker, Milch, warmer Butter, Salz und der Zitronenschale einen Teig bereiten.
3. Abgebrühte Sultaninen, Mandeln und Zitronat hinzukneten. Den Teig zu einem Ballen formen. Weitere 45 Minuten gehen lassen. Nochmals kräftig durchkneten zum Stollen formen und dann bei 175°C ca. 70 Minuten backen.
4. Noch heiß mit Butter bepinseln und dann mit Puderzucker und Vanillinzucker bestreuen.

Guten Appetit!