

Erzgebirgischer Rosinenstollen



1 kg Mehl, 75 g Hefe, reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch, 200 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale von einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, 15 g Salz, 150 g Schmelzbutter, 150 Margarine, 50 g Zitronat, 50 g bittere Mandeln, 75 g süße Mandeln, 400 g Sultaninen, 100 g Korinthen, Rum, Butter zum Bestreichen, Zucker und Staubzucker zum Besieben

Am Vorabend die Rosinen mit Rum beträufeln, sodass sie über Nacht aufquellen. Am nächsten Tag im Mehr ein Hefestückchen ansetzen (Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit dem Mehl verrühren). Gut gehen lassen. Unter das Mehl Milch, Fett, Gewürze geben und alles gut wirken. Gehen lassen, zuletzt die gehackten Mandeln, Rosinen, Zitronat unterwirken. Teig leicht warm stellen und nochmals gehen lassen. Den Teig stark wirken, aus ihm Brote formen, abdecken und gehen lassen. Das „Brot“ 1 cm einschneiden. Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Danach buttern (warme Butter mit Zucker im Wechsel, am Schluss Puderzucker). Den Stollen in Alufolie hüllen und in eine Folientüte mindestens 1 Woche einsperren. Danach nochmals mit Puderzucker bestäuben.