



Schutzverband Dresdner Stollen e.V. · Am Lagerplatz 8 · D-01099 Dresden

DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

Rosinenstollen für zu Hause (nach einem Rezept aus den Dresdner-Stollenbackstuben*)

Zutaten für einen vier Pfund schweren Stollen

600 g	Weizenauszugsmehl
70 g	Frischhefe
170 g	Vollmilch
7 g	Salz
95 g	Kristallzucker
110 g	Mandeln süß
12 g	Mandeln bitter
250 g	Markenbutter
50 g	Butterschmalz
120 g	Zitronat/Orangeat
15 g	Zitronenschale
460 g	Sultaninen
40 g	Rum
1 g	Gewürze
½	Vanilleschote

Für das Dekor

100 g	ausgelassene Butter
50 g	Kristallzucker
50 g	Puderzucker

Ganz wichtig: Den Teig mit viel Gefühl zubereiten.

Zunächst sollte man am Vortag die Sultaninen in gutem Rum einlegen und ziehen lassen. Rund anderthalb Stunden vor dem Backen dann alle Zutaten bereitstellen. Am besten ist es, wenn die Zutaten Zimmertemperatur haben. In der zimmerwarmen Milch die frische Hefe ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach alle Zutaten bis auf die Sultaninen vorsichtig zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt etwa 90 Minuten gehen lassen.

Erst dann werden die Sultaninen hinzugefügt und der Teig nochmals kurz durchgeknetet, bis diese gleichmäßig verteilt sind. Nun den Teig zu einer länglichen Rolle formen.

Auf der Oberseite der Länge nach rund zwei Zentimeter tief einschneiden. Den Stollen bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Die Butter für das Dekor in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Den Stollen buttern und anschließend mit Kristallzucker ummanteln. Zu guter Letzt mit Puderzucker fein bestäuben.

***Ein Rosinenstollen darf sich laut Satzung des Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. nur dann Dresdner Christstollen® nennen, wenn er in Dresden und einem eng um die Landeshauptstadt liegenden Gebiet handwerklich in einer ganzjährig betriebenen Backstube nach alter Rezeptur hergestellt wird.**

Weitere Infos zum Dresdner Stollen: www.dresdnerstollen.com/de/dresdner-christstollen



GESCHÄFTSSTELLE Schutzverband Dresdner Stollen e.V. · Am Lagerplatz 8 · D-01099 Dresden

TEL +49 351 8996 80 35 FAX +49 351 8996 80 36 E-MAIL info@dresdnerstollen.com INTERNET www.dresdnerstollen.com

VORSTAND Andreas Wippler (Stellv. Vorsitzender) · Dirk Einert · Tino Gierig · Marcel Hennig · Robert Schiehandl · Rico Uhlig · Ralf Ullrich

GESCHÄFTSFÜHRERIN Karoline Marschallek AMTSGERICHT DRESDEN Sitz Dresden · VR-Nr. 1265 · Steuernummer 202/143/04849 · USt-IdNr. DE191549231

BANK Dresdner Volksbank Raiffeisenbank eG · IBAN DE52 8509 0000 2619 0510 01 · BIC GENODEF1DRS



DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

Tabus: Weder Margarine oder gar künstliche Aromen und Zusätze haben etwas in einem echten Dresdner Stollen zu suchen. Der Schutzverband Dresdner Stollen e. V. prüft jedes Jahr die Striezel all seiner Mitgliedsbetriebe im Verbandsgebiet rund um die sächsische Landeshauptstadt auf Krume und Rosine. Nur wer die Stollenprüfung besteht, bekommt das goldene Siegel auf seine Stollen, die damit zu einem Dresdner Original werden.

Link zum Thema Stollenprüfung: www.dresdnerstollen.com/de/schutzverband

Der Schutzverband Dresdner Stollen e. V. Seit 1991 vertritt der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. die Interessen der Stollen-Bäckereien und Konditoreien aus dem Großraum Dresden. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Traditionsgebäck als Markenprodukt und geographische Herkunftsbezeichnung zu schützen: mit der Gemeinschaftsmarke "Dresdner Christstollen" in der Europäischen Union. Ausdruck dessen sind das goldene Stollensiegel sowie das EU-Siegel, die die Marke als geografische Herkunftsangabe innerhalb der europäischen Union kennzeichnen. Der Begriff "Dresdner Stollen" ist seit 2010 als geografische Herkunftsangabe geschützt und als solche mit mehreren Wort- und Bildmarken beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragen. 2018 wurde die Marke „Dresdner Christstollen“ im Rahmen des Projektes „Deutsche Standards“ des ZEIT-Verlages als „Marke des Jahrhunderts ausgezeichnet“.

