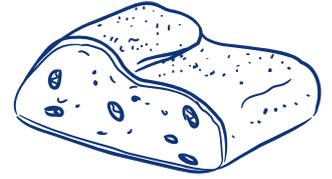


# Dresdner Christstollen

## Step by Step:



Step 1



**Step 1:**  
Teig erst in einer Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Fläche so lange kneten, bis er Blasen wirft.

Step 2



**Step 2:**  
Zuletzt Rosinen, Korinthen, Mandeln, Zitronat und Orangeat gut unterkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 60–90 Minuten gehen lassen.

Step 3



**Step 3:**  
Teig halbieren, aus jeder Hälfte einen ovalen Laib formen. Für die typische Stollenform eine Längsseite von der Mitte aus etwas flachrollen. Die ausgerollte Seite leicht versetzt auf die andere Seite schlagen und mit dem Handrücken die Kerbe nachformen. Nochmal gehen lassen, dann backen.

Step 4



**Step 4:**  
Nach dem Backen sofort mit Butter bestreichen und mit Diamant Zucker bestreuen. Nach dem Erkalten dick mit Diamant Puderzucker bestäuben.