

Mein Rezept zu Weihnachten

Johanna Masche-No

Was Weihnachtsrezepte angeht, so backe ich seit dem Jahre 1989 jedes Jahr meinen Dresdner Monsterstollen. Nur im Jahre 2000 zogen wir im Dezember um und hatten keine Zeit zum Backen.

Dresdner Monsterstollen

Entnommen und frei bearbeitet nach: Gertrud Oheim, Das praktische neue Kochbuch (29. Aufl.). Gütersloh: C. Bertelsmann, 1959.

1 kg Mehl

100 g Hefe

0,5 l Milch

200 g Zucker

Das Innere einer Vanillestange

Geriebene Muskatnuss (lt. Rezept eine Prise, ich glaube, ich nehme immer mindestens einen oder zwei Teelöffel)

Geriebene Nelke (lt. Rezept "etwas", was bei mir wohl einen halben oder einen Teelöffel bedeutet).

Bittermandelöl (lt. Rezept "einige Tropfen", also auch einen Teelöffel oder mehr)

500 g ungesalzene Butter

100 g gehackte Mandeln

400 g Rosinen

200 g Korinthen (und da diese schwer zu finden sind, andere exotische Trockenfrüchte, kleingehackt)

150 g Zitronat

100 g Orangeat

500 g Marzipan oder Mandelmasse

Mengenweise Puderzucker

Aus dem Baumarkt beschaffe man sich einen Zementbottich oder ein ähnliches Gefäß. Na, ja, beinahe so. In diesen gibt man das Mehl, das man in Form eines Vulkans auftürmt. In den Krater in der Mitte kommt die zerbröselte Hefe, auf die ein TL Zucker gegeben wird, gießt vorsichtig die gut angewärmte Milch darüber und rührt um, wobei man an den Kraterwänden des Mehlvulkans kratzt, sodass sich eine Milch-Mehl-Hefe-Zuckermischung ergibt. Abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit zerlässt man 400 g der Butter, schabt die Vanillestange aus und legt die Reste in die Butter, um den Rest des Aromas auszunutzen (später wieder herausnehmen). Trockenfrüchte, Zitronat und Orangeat klein hacken.

Den Vorteig mit dem übrigen Mehl, Zucker, dem Inneren der Vanillestange, Muskatnuss, Nelke, Bittermandelaroma und der zerlassenen Vanillebutter vermischen und gut verkneten, die gehackten Mandeln, Trockenfrüchte, Zitronat, Orangeat und zum Schluss die Rosinen hineinkneten. Die letztgenannten sollen laut Rezept vorher gewaschen, getrocknet und in Mehl gewälzt werden, aber den Arbeitsgang kann man auslassen. Den Teig wiederum 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig durchkneten und weitere 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit ein Kuchenblech einfetten und das Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte den Teig ausrollen. Die Breite des ausgerollten Teigstückes sollte der Länge des Kuchenbleches entsprechen. Die Marzipanstückchen auf der Teigplatte verteilen und den Teig einrollen. Diese Teigwalze auf Händen und Unterarmen auf das Kuchenblech heben. Es ist nicht unbedingt erforderlich, den Küchentisch auf das Kuchenblech umzustürzen.

Den Teig noch einmal 20 Minuten auf dem Blech gehen lassen.

„Bei guter, aber nicht zu starker Hitze 1-1 ½ Stunden backen.“ Dies bedeutet bei jedem Herd etwas anderes, aber 150 Grad und 90 Minuten können als Richtwerte dienen. Die Stäbchenprobe funktioniert nicht, weil der Teig wegen der vielen Marzipanstückchen niemals fest erscheint. Also lieber die Hitze etwas schwächer wählen, damit der Stollen wirklich durchgebacken ist, wenn er außen braun wird.

Wenn sich die Backzeit dem Ende nähert, die restlichen 100 g der Butter zerlassen. Nach dem Backen die Butter auf dem noch heißen Stollen verteilen und sofort mengenweise Puderzucker darübersieben.

Der Stollen ist sehr haltbar und kann gerne schon 1-2 Wochen vor Weihnachten gebacken werden, damit er an einem kühlen Ort durchziehen kann.

Ein weiteres Rezept für ein gelingendes Weihnachten: diese Geschichte (vor-) lesen „Die vergeigte Christmette“ Einen Link zu dieser Geschichte findet Ihr auf der Homepage der Deutschen Gemeinde unter der Rubrik: Gemeindebriefe.