

Hallo liebes rbb Team. Ich habe hier ein Rezept aus dem Erzgebirge.
Das hat meine Mutti immer benutzt und viele Stollen selber gebacken.

1 1/2 kg Mehl
150 g Hefe
lauwarme Milch
1 Eßl Zucker
Prise Salz

Hefestock ansetzen. 1 Std warm und zugedeckt stehen lassen.

625 g Butterschmalz
625 g Rosinen
400 g Zitronat
250 g süße Mandeln
150 g bittere Mandeln
2 1/2 abgeriebene unbeh. Zitronenschale
250 g Zucker
1 Teelöffel geriebene Muskatnuss
1/2 Dose Kondensmilch
Prise Salz



Die zerkleinerten Mandeln 2 Tage vor dem Backen mit Kondensmilch übergießen. Die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.
1 Stück Butter nach dem Backen zerlassen und die Stolle abbuttern. Dann Staubzucker darüber. Alles immer abwechselnd. Abbuttern.Staubzucker.

Guten Hunger und viele liebe Grüße – Monika Freier