

Worüber ich mich heute freuen kann...

Beitrag von „qchn“ vom 28. November 2025 11:13

[Zitat von fossi74](#)

Sächsischer Christstollen hingegen ist butterstrotzend, saftig, aromatisch und lange haltbar und schafft es, dass aus dem Ekelzeugs leckere, fruchtige Zutaten werden. Mehr als eine Scheibe zur gleichen Mahlzeit braucht man aber nicht. Ach ja, und ein "Original Dresdner Stollen" der Marke Dr. Quendt, den man für knapp 10 Euro bei Aldi bekommt, taugt auch nicht besonders viel. So das drei- bis vierfache muss man für ordentlichen Stollen schon hinlegen.

Du scheinst ja ein echter Stollenkenner zu sein, vlt. kannst Du mir einen Tipp geben, wo ich einen bekommen kann, der wie der von meiner Oma schmeckt, die ihn wäschekörbeweise gebacken und dann wochenlang im kühlen Keller gelagert hat. das Rezept ist leider nicht überliefert, aber sie kam aus "Böhmen", also ist er vermutlich dem Sächsischen ähnlich. darin war kein Marzipan, nicht so viele Rosinen, wie zB bei Dr. Quendt, sondern ausgewogenes Verhältnis mit Orangeat und Citronat und der Überzug war nicht nur Puderzucker, sondern immer so abwechselnd Puderzucker mit Butter, so dass eine Art Kruste gebildet wurde. Hab mich in der Vergangenheit durch ein paar mittelpreisige, im Laden erhältliche Stollen durchprobiert, und der Annaberger kam dem am nächsten, allerdings hat der für meinen Geschmack zu viele Rosinen.