

## Dieser Stollen hält bis Pfingsten

**Von Ulrich Liedtke, dem Bäckermeister im Ruhestand, weiß man, dass er wohlschmeckendes Landbrot herstellen kann. Nach dem Abschied vom Beruf beweist er das immer mal wieder im Gelldorfer Backhaus. Mit dem dort gemauerten Steinofen muss man schon umgehen können. Einige Freunde und Bekannte forderten ihn jetzt aber besonders heraus.**

Gelldorf. Sie baten ihn, dass er in diesem uralten Backhaus leckeren Dresdner Stollen zubereiten und wohlgebräunt aus dem Ofen holen möge. Solche Herausforderungen reizen den Nienstädter. Schließlich hatte er einst bei einem Bäckermeister und Konditor in der Mark Brandenburg gelernt, der eine echte Kapazität war und sogar drei Jahre lang in San Sebastian für den spanischen Königshof gebacken hatte. Der Lehrherr besaß später auch eine Bäckerei ins Dresden. So war es kein Wunder, dass Ulrich Liedtke die Herstellung eines originalgetreuen Dresdner Stollens keineswegs fremd war. Wenn er ihn backt, dann verzichtet er aber auf Zitronat und Orangeat, „weil das schwer verdaulich ist und die meisten ohnehin nicht vertragen“. Seine Zugaben zum Weizenmehl bestehen aus Rosinen und gehackten Mandeln; außerdem aus Butter, Zucker, Zitrone, Hefe und dem Inhalt von Vanilleschoten. Die Rosinen werden vorher in Rum getaucht. Bei 180 Grad Celsius verwandeln sich die Kuchenlaibe dann innerhalb einer knappen Stunde in duftendes Backwerk, das zum Abschluss noch mit Butter bestrichen und mit Zucker sowie Puderzucker bestreut wird. Das Endgewicht liegt bei knapp zwei Pfund. „Dieser Stollen hält bis zu einem halben Jahr“, verkündet Ulrich Liedtke stolz. Demnach ist es also kein Problem, die Reste am Pfingstsonntag zu verzehren. Übrigens: Am liebsten heizt der Backexperte seinen Steinofen mit Erlenholz, weil das die meiste Hitze spendet. Kiefer oder Tanne werden von ihm aber auch als Brennstoff akzeptiert. sig