

Christstollen

500 gr. Weizenmehl
1 P. Backpluver

mischen und auf eine Tischplatte geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken

175 gr Zucker
1 P. Vanillezucker
Prise Salz
1 Fläschen Rum Aroma
½ Fläschen Butter-Vanille Aroma
6 Tropfen Bittermandel Aroma
6 Tropfen Zitronen Aroma
1 Messerspitze gemahlene Kardamon
1 Messerspitze gemahlene Muskatblüte
2 Eier

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

125 gr. Kalte Butter
in Stücke schneiden

50 gr. Rinderfett
(oder alternativ Butter ode Butterschmalz)
fein hacken

250 gr. Speisequark
125 gr. Korinthen
125-250 gr. Rosinen
beide Zutaten waschen, gut abtropfen lassen

125-150 gr. gemahlene Mandeln
25-50 gr. Sukkade (Zitronat) *je nach Vorliebe*

alle Zutaten auf den Brei geben, die Früchte mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Backofen: vorheizen
bei 150-180 Grad ca 1 Std. backen
Mit der Stäbchenprobe kontrollieren!

Den Stollen nach dem Backen sofort mit 50 gr. zerlassener Butter bestreichen und mit 50 gr. Puderzucker bestäuben.

Den Christstollen luftdicht, kühl und dunkel ca. 1 Woche lagern. So können die Gewürze noch gut im Stollen durchziehen.

Am besten schmeckt der Stollen mit frischer Butter.

Lust auf Lebensart

Schönes für Sie...