

Zutaten Christstollen

Für den Knetteig (Abbildungen 1 und 2):

500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver

200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

4 Tropfen Bittermandel-Aroma, 4 Tropfen Zitrone-Aroma

8 Tropfen Rum-Aroma

1 Prise Salz

1 Messerspitze Kardamom

1 Messerspitze Muskatblüte

2 Eier

175 g Butter

250 g Quark

125 g Rosinen, 100 g Korinthen

20 g Zitronat, 20 g Orangeat

100 g gemahlene Mandeln, 100 g gemahlene Nüsse

(Eventuell Marzipan-Rohmasse falls für die Füllung gewünscht)

Etwas Butter zum Bestreichen

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Aromen mit den Eiern, der Butter und dem Quark zu einem glatten Teig verkneten (Abb. 3). Dann die Mandeln, Nüsse und die weiteren Zutaten unterkneten (Abb. 4).

In zwei oder drei Portionen teilen. Aus jedem Teil ein flaches Oval formen (Abb. 5), wenn gewünscht ein Streifen oder eine Rolle Marzipan-Rohmasse in die Mitte legen (Abb. 6). Eine Seite überschlagen und leicht andrücken (Abb. 7). Auf das Backblech legen (Abb. 8).

Bei ca. 150 bis 160 Grad (Ober- Unterhitze) auf der unteren Schiene im Backofen ca. 55 bis 60 Min backen. Weitere 5 Minuten bei 0 Grad im Ofen belassen.

In der Zwischenzeit etwas Butter schmelzen und den Puderzucker bereitstellen (Abb. 9). Den Stollen mit flüssiger Butter bestreichen (Abb. 10).

Anschließend mit Puderzucker bestäuben (Abb. 11).

Anschneiden und servieren (Abb. 11 und 12).

Wie Sie anhand der Bilder sicher gesehen haben, verwende ich bei meiner Zubereitung die doppelte Menge. Ich mache gerne ein paar Stollen mehr um in der Adventszeit oder an Weihnachten lieben Menschen eine Freude zu machen.

Viel Spaß beim Nachbacken und Guten Appetit!

Elisabeth Hauröder, Pastoralreferentin