

Weihnachtsbacken Rezepte

Advent & Weihnachten Christstollen

Anzahl: 2 Stollen

Gattung: Backen, Stollen, Weihnachten

		Teig	
500 g	Weizenmehl	125 g	Butter
1 Glas	Backpulver	50 g	Rinderfett
200 g	Zucker	250 g	Quark; gut ausgepresst
1 Glas	Vanillezucker	125 g	Korinthen; gewaschen und - gut abgetropft
	Salz		Rosinen; bis doppelte Menge - gewaschen, abgetropft
4 Tropfen	Bittermandelöl	125 g	Mandeln; gehackt oder - Haselnuskerne
1	Fläschchen Rum-Aroma		Zitronat (Würfelchen) bis - doppelte Menge
4 Tropfen	Backöl Zitrone	150 g	
1 Prise	gemahlener Kardamom		
1 Prise	gemahlene Muskatblüte	50 g	
2	Eier		
Zum Bestreichen			
50 g	Butter; zerlassen		
Zum Bestäuben			
50 g	Puderzucker		

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eier hinein geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett, das fein gehackte Rinderfett, den Quark (durch ein Sieb streichen), die Korinthen, Rosinen, Mandeln und das Zitronat geben. Die Früchte mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Bei Kleben - Mehl dazu. Stollen formen, auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen (zwischen beide Stollen noch gefettetes Pergament stecken). Ofen 10 Minuten vorheizen 250, backen 160-180, Backzeit 50-60 Minuten Sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. In Folie einschlagen und im Keller mindestens 4 Wochen ruhen lassen.