

Weihnachts Stollen

Mit Quark

Zutaten für einen Stollen:

200 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
Puderzucker
2 Eier
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 g Speisequark (20 %)
ca 100 g Mandeln gehackt oder Plättchen
ca 75 g Rosinen
gehackte Walnüsse
¼ TL Kardamom
½ TL Nelkenpulver
1 Schuss Rum

Einen Knetteig herstellen:

150 g der Butter mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Eier zugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und auch zugeben und alles gut verrühren. Nun den Quark zugeben. Mandeln, Nüsse, Rosinen und die Gewürze nach Geschmack untermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage zu einem Stollen formen. Beachten, dass er während des Backens noch gut in die Breite geht,

Nun bei 180 ° Umluft eine Stunde backen. Mit Holzstäbchen hineinstecken und prüfen, ob der Teig innen fest gebacken ist.

Solange er noch warm ist mit flüssiger Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Nun sollte der Stollen ca 2 Wochen ruhen.

Am ersten Advent anschneiden!