



Christstollen

Zutaten für eine Kastenform & Gugelhupfform

Zubereitung: xxxx | **Menge:** 2 Stück | **Backzeit:** 50-60 Minuten

Zutaten:

Christstollen

150 g Cranberries
 100 g Rum od. Apfelsaft
 200 g Zitronat
 200 g Orangeat
 200 g Marzipanrohmasse
 200 g Butter
 200 g Zucker

1 Prise Salz
 2 Eier
 500 g Topfen
 500 g Mehl
 3 TL Backpulver
 50 g Kakao
 200 g Mandeln (gehackt)

Nach dem Backen

150 g Butter (flüssig)
 100 g Staubzucker oder
 süßer Schnee



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally



Zubereitung

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

Übergieße die Cranberries mit dem Rum oder Apfelsaft und lasse sie eine Weile ziehen. Zerkleinere das Zitronat und Orangeat mit einem Mixer.

Tipp:

Willst du Orangeat und Zitronat besonders fein hacken, hilft es, zusätzlich etwas Mehl in den Mixer zu geben.

Füge die Marzipanrohmasse hinzu und hacke diese ebenfalls fein.

Schlage die Butter mit Zucker und Salz cremig. Füge anschließend die Eier einzeln hinzu und rühre dabei ständig weiter.

Menge schließlich die restlichen Zutaten unter die Masse und rühre den Teig gut durch, bis sich alles verbunden hat.

Fette 2 Backformen (z.B. eine Kastenform und eine Gugelhupf-Form) gut ein, verteile den Teig darin, streiche ihn glatt und backe die Stollen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 50-60 Minuten. Führe am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe durch.

Stollen fertigstellen

Schmilz die Butter und bestreiche die Stollen nach dem Backen damit. Bestreue sie mit Puderzucker oder süßem Schnee.

Tipp:

Süßer Schnee schmilzt auch auf dem noch warmen Stollen nicht.

Verpacke die Stollen nach dem Abkühlen. So sind sie etwa 7 Tage haltbar und werden immer saftiger und aromatischer.



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

