

Christstollen



100 g gedörrte Aprikosen
75 g Rosinen
0.5 dl Rum

in Schüssel geben
Aprikosen, Rosinen einweichen

2 -3 Stunden stehen lassen

500 g Mehl
1 Päckli Backpulver
150 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
etwas Zitronenschale
wenig Kardamon
250 g Quark oder Ricotta
75 g Butter
2 Eier

in weitere Schüssel geben, vermischen
in kleine Stücke scheiden, zugeben
verquirlen, zugeben

Masse vermischen
zu einem geschmeidigen Teig kneten

50 g Mandelstifte
eingelegte Früchte

in den Teig mischen, kneten

Teig auswallen zu ca. 20x25 cm – zu einem Stollen einschlagen – auf Backblech

Backen zweitunterste Rille – 200°C – Ober-Unterhitze – 60 Minuten

den noch heißen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker verfeinern ...

