

Christstollen

(Für 2 große oder 3 kleine Stollen)

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Messerspitze Salz
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Bitter-Mandel-Aroma (Dr Oetker)
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Zitronen-Aroma (Dr Oetker)
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rum-Aroma (Dr Oetker)
2 Eier
175 g Butter oder gute Margarine
250 g Speisequark
125 g Rosinen oder Korinthen
50 g Haselnüsse
50 g Mandeln
50 g Sukkade (Fruits confits)

Mehl und Backpulver sieben

Weiche Butter sowie alle andern Zutaten dazugeben

Mit einer Gabel oder mit dem Mixer, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten

Wenn der Teig klebt, etwas Mehl hinzufügen

Längliche Stollen formen

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben

Bei 160, später 180 Grad etwa 40-50 Minuten backen (bis der Stollen goldgelb ist)

Erkalten lassen, mit Puderzucker bestreuen und in Alufolie einwickeln

Da der Stollen sich lange hält, mit der Zeit sogar noch besser schmeckt: Bereiten Sie doch gleich die doppelte Menge vom Teig zu, für 4-6 Stollen also. Das macht nicht viel mehr Arbeit und so können Sie vielleicht den einen oder andern Stollen verschenken!