



Weihnachtsstollen



 **Arbeitszeit:** ca. 60
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 40
Minuten

 1 Stollen

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Zucker
- 250g Quark
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 2 frische Eier
- 150g Butter
- 50g Butterschmalz
- 200g Rosinen
- 100g Korinthen
- 100g Zitronat
- 100g Mandelstifte

Guss

- Butter
- Puderzucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen. In die Mitte eine kleine Mulde machen, diese mit Zucker, Quark und den Gewürzen (Salz, Zimt, Zitronenschale) füllen. Zuletzt kommen Eier, Butter und Butterschmalz hinzu. Alles kneten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist.

Dann die übrigen Zutaten untermengen und den Teig zum Stollen formen. Den Stollen im Backofen **bei 180 °C ca. 30 – 40 Minuten** backen.

Als Guss den Stollen mit der noch heißen flüssigen Butter bestreichen, dann dick mit Puderzucker bestreuen.

