


Schneller Christstollen



Zutaten:	Zubereitung:
<p>500 g Mehl 1 P. Backpulver je 1 Msp. Zimt, Kardamom, Piment oder Lebkuchengewürz 150 g Zucker 1P. Vanillezucker 100 g gehackte Mandeln 200 g Rosinen 40 g Orangeat feingehackt 40 g Zitronat feingehackt 200 g Butter 250 g Magerquark 2 Eier 1 TL Zitronenschale abgerieben, Bio Qualität 3 EL Kirschwasser</p>	<p>Die Zutaten der Reihe nach in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem festen, formbaren Teig kneten.</p> 
<p>Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Stollen formen. D. h. zu einem länglichen Laib formen, das Wellholz einmal im vorderen Drittel eindrücken und den Teig leicht abflachen, diese Seite über den unbearbeiteten Teig schlagen, leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.</p>	
<p>Im Backofen bei 160 Grad Heißluft 60- 70 Minuten backen.</p>	
<p>50 g Butter 50 g Puderzucker</p>	<p>Über den heißen Stollen geben, verstreichen. Den Stollen dick einpudern.</p>
<p>Tipp: Aus dem Teig lassen sich auch viel kleine Stollen formen, die sich als Geschenk oder zur Tischdekoration eignen.</p>	

