



Christstollen

Zeit gesamt
🕒 3h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	50 g
Trockenpflaumen	100 g
Rosinen	100 g
Walnusskerne	50 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
brauner Rum	8 EL
Milch	125 ml
Hefe, frisch	1 St.
Honig	1 EL
Vanilleschote	1 St.
Bio Zitronen	1 St.
Butter	375 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Speisequark, Magerstufe	100 g
Zucker	100 g
Salz	
Puderzucker	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Trockenfrüchte und Nüsse klein hacken. In einem Schraubglas gehackte Früchte, Nüsse und Rum vermengen. Am besten über Nacht ziehen lassen.
2. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Honig darin auflösen und ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Vanilleschote längs halbieren und Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. 125 g weiche Butter würfeln.
4. In eine Schüssel Mehl sieben. Butter, Hefemilch, Quark, Vanillemark, Zitronenschale, Zucker und Salz zugeben. Mit den Händen verkneten und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
5. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In Rum getränkte Nüsse und Früchte unter den Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen und zu einem Stollen formen. Hierfür ein Drittel des Teiges einklappen. Christstollen auf einem Backblech mit Backpapier ca. 20 Min. gehen lassen. Ggf. mit einem Ring aus Alufolie fixieren, damit der Stollen die Form behält.
6. Im Ofen ca. 50–60 Min. backen. Christstollen ggf. die letzten 10 Min. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
7. In einem Topf 250 g Butter schmelzen. Heißen Stollen abwechselnd mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen und in Alufolie gewickelt lagern.

Viel Freude beim Genießen.

Tipp: Der Christstollen braucht Zeit, bis er richtig lecker schmeckt. Lagere ihn hierfür mindestens 3 Wochen in der Alufolie.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1877 kcal
Kohlenhydrate	228 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	95 g