



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 |