



Christstollen Bites

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 120 Portionen

Rosinen	100 g
Apfelsaft	50 ml
Marzipanrohmasse	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	3 TL
Zucker	200 g
Mandeln, gemahlen	200 g
Salz	
Zimt	1 TL
Butter	260 g
Eier	4 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Milch	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Orangenpaste	1 TL
Zitronenpaste	1 TL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

1. Vorbereitung

Gib die Rosinen mit dem Apfelsaft in eine Schüssel, so können sie die Flüssigkeit aufnehmen. Friere die Marzipanmasse kurz ein und schneide sie dann in grobe Stücke. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

Tipp: Statt Apfelsaft kannst du z. B. auch Rum verwenden. Statt den Rosinen kannst du auch Cranberries verwenden. Statt Orangeat und Zitronat verwende ich meine Pasten, du kannst es aber nach Belieben auch hinzufügen.

2. Schüttelteig

Verrühre die trockenen Zutaten, also das Mehl, Backpulver, Zucker, die gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz und das Zimt, miteinander in einer großen Schüssel mit Deckel. Füge dann die flüssigen Zutaten, also 180 g flüssige Butter, die Eier, den Quark, die Milch, das Vanilleextrakt und die Orangen- und Zitronenpaste hinzu und verschließe den Deckel. Schüttle den Teig, bis sich alles gut verbunden hat.

Tipp: Ihr könnt die Zutaten auch mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren.

Hebe die Rosinen unter den Teig und fülle ihn in den Backrahmen. Streue die Marzipanstücke darüber und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe und nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist. Bereite in der Zwischenzeit die Glasur vor.

3. Bestreichen und Servieren

Schmilz kurz vor Ende der Backzeit 80 g Butter in einem Topf oder der Mikrowelle. Bestreiche den noch heißen Kuchen mit der flüssigen Butter und streue den Puderzucker darüber. Lasse den Kuchen dann vollständig abkühlen. Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide den Christstollen zum Servieren in kleine Stücke. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Luftdicht verpackt halten sich die Christstollen Bites im Kühlschrank etwa eine Woche.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	61 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g