

Stollen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 175g Butter
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma
- Rum zum Einlegen der Früchte; alternativ 1 Fläschchen Rumaroma
- 2 gehäufte Teelöffel Zimt
- 250 g Quark (Rahmstufe)
- 350 g Cashews (ungesalzen)
- 375 g Rosinen oder andere getrocknete Früchte (z.B. Datteln, Aprikosen, Pflaumen, etc.)
- 1 Packung Marzipan-Rohmasse

Nach dem Backen:

- 75 g flüssige Butter
- Puderzucker

Zubereitung:

Trockenobst reinigen und ggfs. zerkleinern (auf etwa Rosinengröße). Anschließend in etwas Rum einlegen (das Obst soll nicht nass werden, sondern nur den Geschmack annehmen).

Die Cashews klein mixen, bis sie zum Teil mehlförmig und zum

Teil fein-stückig sind.

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen und ein Loch in die Mitte machen für die Eier. Die Eier mit den Aromen, Zimt, Butter und Quark in die Mitte geben und grob verkneten. Die Cashews und Früchte dazugeben und gründlich unter kneten.

Den Teig in die gefettete Form geben und mittig mit den Fingern eine tiefe Kerbe hinein drücken. Das Marzipan zur Wurst formen und in die Kerbe drücken. Anschließend den Teig darüber falten und alles gut festdrücken.

Ein Blech einfetten und die Form mit dem Teig nach unten auf das Blech legen. Die kleinen Löcher in der Form müssen nach oben zeigen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen, beim Einstellen des Stollens auf 170 Grad zurück stellen. Ca. 1 Stunde backen.

Den noch heißen Stollen mit der flüssigen Butter bestreichen und Puderzucker darüber sieben.