

Christstollen



aus: köstlich vegetarisch, Ausgabe 6/2013 – Verwöhnrezepte für den Winter



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen, Köln

Für 1 Stollen bzw. 16 Stücke

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 500 g Dinkelmehl
Type 630 | 100 g gemahlene
Mandeln |
| 1 P. Backpulver | 100 g gemahlene
Haselnüsse |
| 1 Prise Salz | 1 Bio-Zitrone |
| 1 Msp. Zimt | 50 g Zitronat |
| 1 Msp. Nelken | 50 g Orangeat |
| 1 Msp. Kardamom | 125 g Rosinen |
| 1 Msp. Anis | 75 g Korinthen |
| 1 Prise Muskat | Außerdem |
| 175 g Rohrohrzucker | Backpapier |
| 125 g zimmerwarme
Butter | Holzstäbchen |
| 250 g Magerquark | 2 EL Butter |
| 2 Eier | 2 EL Puderzucker |

Quark-Christstollen

1. Mehl in große Schüssel geben und mit Backpulver, Salz und Gewürzen vermischen. Zucker, Butter in Flöckchen, Quark, Eier und Nüsse zugeben und alles mit Händen gründlich verkneten. Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Zitronat und Orangeat fein hacken, mit Rosinen, Korinthen, Schalenabrieb und Zitronensaft zum Teig geben und mit Händen gründlich unterkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterarbeiten.

2. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf Blech geben und zu ca. 25 cm langem Stollen formen. Oben der Länge nach ca. 0,5 cm tief einschneiden. Im Backofen ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten mit Backpapier abdecken, damit Stollen nicht zu braun wird. Zum Ende der Backzeit mit Holzstäbchen in Stollen stechen, bleibt kein Teig daran kleben, ist er fertig gebacken. Abkühlen lassen. 2 EL Butter in Topf zerlassen, Stollen damit bestreichen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 70 Minuten Backzeit

Pro Stück: ca. 378 kcal, 1580 kJ, 10 g EW, 45 g KH, 17 g F, 4 BE



JETZT NEU:

Ausgabe 6/24
bis 12.12.2024
im Handel

Lust auf mehr?

Die aktuelle Ausgabe, ältere Hefte und tolle Abo-Angebote finden Sie in unserem Online-Shop unter:

www.koestlich-vegetarisch.de