

Topfenstollen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 1 Stollen:

500 g Weizenmehl, glatt, W700
1 Pak. Backpulver } Miteinander vermengen.

180 g Butter, weich
250 g Topfen, 20%
2 St. Eier, M
200 g Staubzucker
1 Pak. Vanillezucker
1 Ms Kardamom, gemahlene
1 Ms Zimt

100 g Aranzini, zerkleinert
100 g Rosinen, in Rum eingeweicht
100 g Haselnüsse, geschält

Viel Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Mehl, Backpulver, Butter, Topfen, Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Kardamom und Zimt miteinander verkneten.
2. Aranzini, Korinthen und Nüsse darunter mischen.
3. Den Teig 1-2 Stunden kalt stellen und dann zu einem Stollen formen.
4. Den Stollen auf ein Backblech geben.
5. Den Ofen auf 170°C vorheizen und den Stollen ca. 50 Minuten backen.
6. Sofort nach dem Backen mit Staubzucker dick bestäuben.
7. Den erkalteten Stollen in Klarsichtfolie einpacken und mit Alufolie umwickeln und mindestens 1 Woche durchziehen lassen.

Frohe Weihnachten!

