

Karlsbader - Weihnachtsstollen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten Teig:
500	Gramm	Mehl
1	Beutel	Müller's Backpulver
1	Beutel	Müller's Vanillinzucker
1	Prise	Salz
		Je eine Messerspitze Müller's Cardamom bzw. Marcisblüte
		Je 40 g gehacktes Orangeat und Zitronat
125	Gramm	Gehackte Haselnüsse
125	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Zucker
250	Gramm	Magerquark
200	Gramm	Butter
2		Eier
		Je ein Fläschen Müller's Backaromen 2 ml Arrak Und Rum
		Außerdem:
	Etwas	Butter zum Bestreichen
	Etwas	Pudierzucker zum Überstäuben

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Vanillinzucker, Salz, Cardamom bzw. Marcisblüte in eine Schüssel geben und vermischen. Orangeat, Zitronat, Haselnüsse, Rosinen und Zucker daraufgeben. Den Magerquark und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Zum Schluß die Eier und die Backaromen zugeben und alles gut durchkneten. Einen Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Noch heiß mit Butter bepinseln und mit Pudierzucker bestäuben.

Backzeit: ca. 60 Minuten Backhitze: ca. 160 °C (auf 250 °C vorheizen)