

Nassereith, im November 2007

WEIHNACHTSSTOLLEN

Zutaten:

50 dag Mehl	2 Eier
1 P. Backpulver	12 dag Butter
20 dag Zucker	7 dag Kokosfett
1 P. Vanillezucker	25 dag Topfen
etwas Salz	12 dag Sultaninen
1 Fl. Backaroma Rum	12 dag Korinthen
4 Tropfen Backaroma Zitrone	12 dag geriebene Mandeln
4 Tropfen Backaroma Bittermandel	5 dag Zitronat/Orangeat (Aranzini)
1 gest. Kaffeelöffel Lebkuchengewürz	

Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Knetteig verarbeiten.
Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Rohr zuerst 5 Minuten bei starker Hitze, danach etwa 50 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Sofort nach dem Backen den Stollen mit 5 dag zerlassener Butter bestreichen und mit 5 dag versiebtten Staubzucker bestreuen.

Martina Tschann wünscht gutes Gelingen!